

Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

Inhoudstafel

Hoofdstuk 1	Inleiding	1
Hoofdstuk 2	Autocontrole, inclusief traceerbaarheid en meldingsplicht	11
Hoofdstuk 3	Goede hygiënepraktijken (GHP)	37
Hoofdstuk 4	Registratieformulieren	85





Hoofdstuk 1

Inleiding





Inhoudstafel

1.1	Bericht aan de gebruikers van de gids	5
1.2	Toepassingsgebied	5
1.3	Registratie/toelating/erkenning	7
1.4	Doel van de gids	7
1.5	Verdeling van de gids	8
1.6	Opstellen van de gids	8

1.1 Bericht aan de gebruikers van de gids

De redacteurs van deze gids hebben ernaar gestreefd in de mate van het mogelijke rekening te houden met alle van toepassing zijnde reglementering waarvoor het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) bevoegd is. Deze reglementering is evenwel aan evolutie onderhevig. Het is dan ook zeer belangrijk dat u, als gebruiker van de gids, deze evolutie opvolgt en ze in rekening brengt. In geval van discussie over punten in de gids die voor interpretatie vatbaar zijn, is het steeds de reglementering die primeert. Gewijzigde wetgeving en praktijkervaringen bij het opstellen en valideren van het autocontrolesysteem, kunnen aanleiding geven tot een nieuwe versie van de gids. Totdat de wijzigingen zijn opgenomen in de gids, wordt de nieuwe informatie zo veel mogelijk in de FAQ bij de autocontrole gidsen in de B2C-sector opgenomen: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > F.A.Q's

- ⇒ Tip: schrijf u in op de nieuwsbrieven van het FAVV om vlot op de hoogte te blijven van de belangrijkste wijzigingen in de reglementering: www.favv.be > Professionelen > Newsletter.



Een overzicht van de belangrijkste reglementering vindt u op de website van het FAVV. Indien u meer informatie wenst over een term of afkorting, gebruikt in deze gids, kan u de begrippenlijst en lijst van afkortingen in bijlage bij deze gids raadplegen.

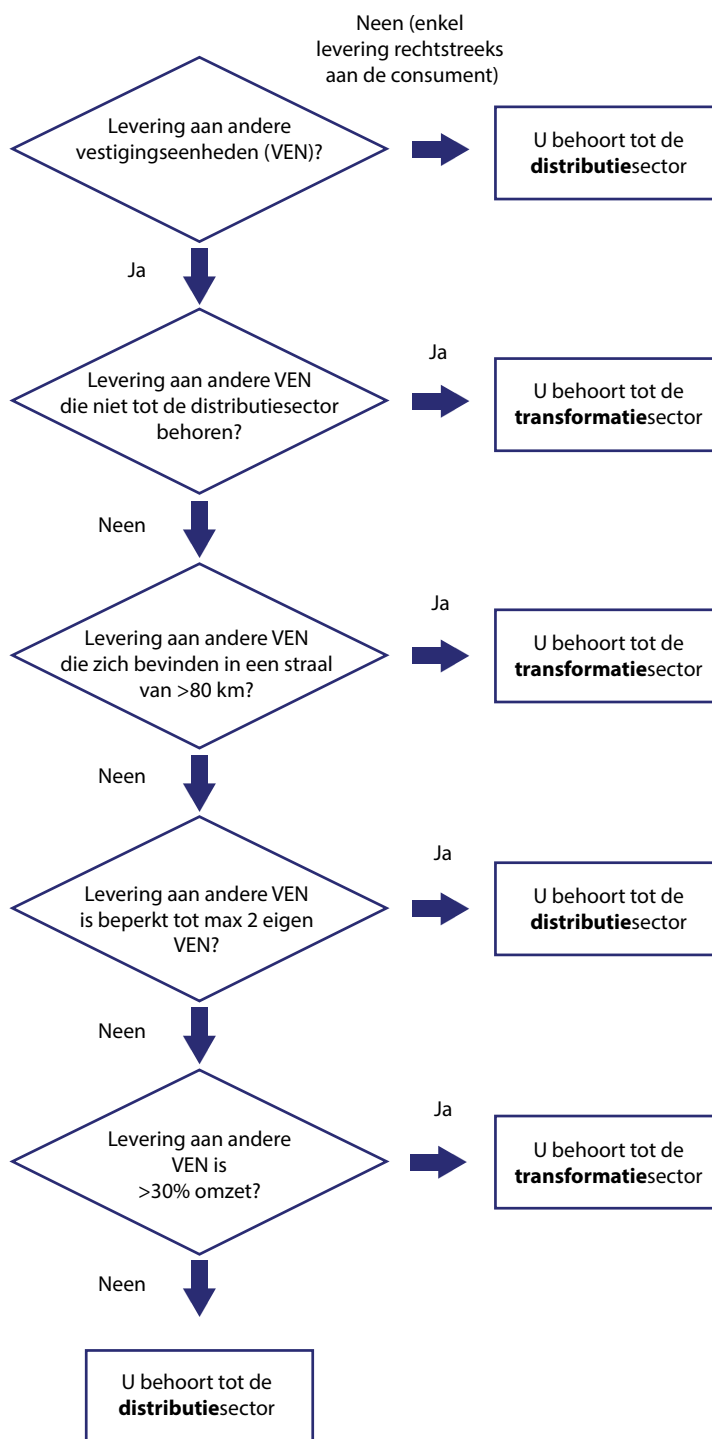
1.2 Toepassingsgebied

Deze gids is van toepassing voor alle **operatoren** in de **distributiesector**. De distributiesector is de sector van operatoren die rechtstreeks levensmiddelen leveren aan de consument, zowel ambulante als niet-ambulante, en is ook gekend als de sector Business-to-Consumer (B2C-sector). Operatoren uit de distributiesector mogen onder bepaalde voorwaarden levensmiddelen leveren aan andere operatoren uit de distributiesector, zonder tot de transformatiesector te behoren. Operatoren uit de distributiesector mogen echter nooit levensmiddelen leveren aan operatoren met een erkenning.

- ⇒ Bepaal op basis van onderstaande beslissingsboom of u tot de distributiesector of de transformatiesector behoort.
- ⇒ Indien uit de beslissingsboom blijkt dat uw activiteiten tot de transformatiesector behoren, zal deze gids niet volstaan als documentatie voor uw autocontrolesysteem.
- ⇒ Indien uit de beslissingsboom blijkt dat uw activiteiten tot de distributiesector behoren, is deze gids voor uw activiteiten van toepassing.

Deze gids heeft betrekking op alle productieprocessen in de voedselketen die door operatoren in de distributiesector worden uitgevoerd. Ook voor het in de handel brengen van voorverpakte diervoeders, pesticiden, meststoffen en zaden, paspoortplichtige planten, vermeerderingsmateriaal ... kan deze autocontrole gids gebruikt worden, op voorwaarde dat het gaat om een ondergeschikte activiteit.

Op de website van het FAVV kan u activiteitenfiches terugvinden. Deze fiches bevatten informatie die u kan helpen bij het bepalen van uw activiteiten en welke gids voor uw activiteiten van toepassing kan zijn: www.favv.be > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie > Activiteiten fiches.



* Opgelet, de beslissingsboom is niet van toepassing op distributieplatformen, centrale grootkeukens en voedselbanken. Deze activiteiten behoren steeds tot de distributiesector en vallen dus ook onder het toepassingsgebied van deze gids.



1.3 Registratie/toelating/erkenning

Elke operator in de voedselketen moet zich laten **registreren** bij het FAVV en over een **erkenning, toelating of registratie** voor de door hem uitgevoerde activiteiten beschikken. Welke erkenning, toelating of registratie u moet hebben, staat aangegeven op de activiteitenfiche van uw activiteit.

- ⇒ Vraag uw registratie of toelating aan bij de Provinciale Controle Eenheid (PCE) van uw provincie met behulp van het model aanvraagformulier of, indien u reeds over een paswoord en login beschikt, rechtstreeks in de Foodweb-toepassing (www.favv.be/foodweb-nl/). Meer info vindt u op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie > Model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning.

De toelating en registratie moeten in de distributiesector op een voor de consument van buitenaf gemakkelijk zichtbare en toegankelijke plaats geafficheerd worden, ook in de ambulante handel. Uitzondering: deze verplichting is niet van toepassing voor distributieautomaten en hoevezuivelproducenten.



1.4 Doel van de gids

Het koninklijk besluit (KB) van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen legt aan elke operator de verplichting op om een **autocontrolesysteem** (ACS) uit te werken, gebaseerd op de principes van HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Een dergelijk systeem van autocontrole moet de veiligheid van de producten omvatten en kan ook de kwaliteit van producten verzekeren. Dit KB verplicht bovendien dat voedingsmiddelen **traceerbaar** zijn en beschrijft dat u als operator **meldingsplicht** heeft als de volksgezondheid in gevaar komt.

Het doel van deze autocontrolelegids is de operatoren in de distributiesector te begeleiden bij het voldoen aan bovenstaande verplichtingen.

In deze gids wordt beschreven welke **doelstellingen/resultaten** u moet behalen. Om u te helpen, worden soms ook middelen voorgesteld. Alternatieve middelen kunnen gebruikt worden voor zover de reglementering geen specifiek middel verplicht en voor zover u kan aantonen dat met deze alternatieve middelen de doelstelling uit de reglementering bereikt wordt.

Deze autocontrolelegids bestaat uit:

- een praktijkhandboek dat van toepassing is voor alle operatoren in de distributiesector;
- enkele modules waaruit een selectie gemaakt dient te worden van de informatie die van toepassing is voor uw specifieke activiteiten;
- bijlagen die achtergrondinformatie bevatten en vrijblijvend geraadpleegd kunnen worden.

Het praktijkhandboek bestaat uit 4 hoofdstukken:

1. In dit hoofdstuk (de inleiding) wordt praktische informatie gegeven over de gids zelf.
2. Vervolgens wordt in hoofdstuk 2 aangegeven wat autocontrole juist is en welke versoepelingen er bestaan voor operatoren in de distributiesector. De vereisten rond traceerbaarheid en meldingsplicht worden uitgelegd.
3. Het derde hoofdstuk verduidelijkt de goede hygiënepraktijken (GHP) die door alle operatoren in de distributiesector gevolgd moeten worden als basis voor hun ACS.
4. Hoofdstuk 4 bevat een aantal voorbeelden van registratieformulieren en voorbeelden van o.a. een reinigings- en ontsmettingsplan en een ongediertebestrijdingsplan. Deze formulieren worden ook in Word-versie beschikbaar gesteld op de website van het FAVV, zodat wijzigingen aangebracht kunnen worden om de formulieren te personaliseren en de formulieren elektronisch ingevuld en bijgehouden kunnen worden.

De modules bevatten sectorspecifieke onderdelen die u, afhankelijk van uw activiteiten, moet toepassen om uw ACS verder te kunnen uitwerken. De bijlagen reiken meer theoretische informatie aan die u kan helpen om het praktijkhandboek beter te begrijpen.

Als aanvulling op de autocontrolegids werden Quick Start Fiches (QSF) opgesteld. Deze fiches zijn geen vervanging van de gids. In deze fiches worden de belangrijkste principes met betrekking tot voedselveiligheid op een praktische en zeer eenvoudige manier toegelicht. U kan deze fiches downloaden via de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Sector distributie (B2C): Quick Start Fiches.



1.5 Verdeling van de gids

Een elektronische versie van de gids is beschikbaar via de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Gidsen voor autocontrole in de sector distributie (Business to Consumer).

Op deze webpagina vindt u eveneens een overzicht van de sectororganisaties waarbij u een gedrukt exemplaar kan bekomen.

1.6 Opstellen van de gids

De autocontrolegids werd opgesteld op basis van de relevante wetgeving, bestaande sectorspecifieke autocontrolegidsen voor de distributiesector, omzendbrieven... Deze documenten zijn terug te vinden op de website van het FAVV.

Het FAVV heeft het initiatief genomen deze gids op te stellen. Het FAVV brengt alle diensten samen die instaan voor de inspectie en controle van de agrovoedingssector, waartoe ook de distributiesector behoort. De Cel Validatie Gidsen van het FAVV heeft als opdracht de autocontrolegidsen voor de distributiesector aan te passen in samenwerking met de betrokken sector. Voor deze gids werd samengewerkt met verschillende betrokken partijen en beroepsfederaties uit de distributiesector.

Deze gids werd ook ter consultatie voorgelegd aan derde instellingen in de voedselketen. Volgende partijen werden geconsulteerd: Belac, Certibel, FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu, Test-Aankoop...





Hoofdstuk 2

Autocontrole, inclusief traceerbaarheid en meldingsplicht





Inhoudstafel

2.1	Wat is autocontrole?	15
2.1.1	Wanneer krijg ik versoepelingen?	16
2.1.2	Met of zonder versoepelingen: wat is het verschil?	18
2.1.3	Wat houdt het toepassen van het praktijkhandboek en de modules juist in?	19
2.2	Traceerbaarheid	20
2.3	Meldingsplicht	25
2.3.1	Inleiding	25
2.3.2	Wanneer melden?	26
2.3.3	Hoe melden?	26
2.4	Gevaren	26
2.4.1	Fysische gevaren	28
2.4.2	Chemische gevaren	28
2.4.3	Allergenen	29
2.4.4	(Micro)biologische gevaren	30
2.5	Wat als het misgaat?	33

2.1 Wat is autocontrole?

Autocontrole is het geheel van maatregelen die door een operator genomen worden om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake:

- voedselveiligheid
- kwaliteit van de producten
- traceerbaarheid
- meldingsplicht

De belangrijkste doelstelling van een autocontrolesysteem is alle mogelijke gevaren die men kan tegenkomen doorheen het productie-, transformatie-, en distributieproces op een zinvolle en realiseerbare manier te beheersen.

Het opstellen van een autocontrolesysteem is wettelijk verplicht.

Een ACS moet aangepast zijn aan de activiteiten die uitgeoefend worden. Een ACS is daarom niet altijd even uitgebreid bij alle operatoren. Het omvat **altijd goede hygiënepraktijken (GHP), meldingsplicht en (versoepelde) traceerbaarheid**. Deze aspecten worden voor operatoren die behoren tot de distributiesector behandeld in dit praktijkhandboek en de van toepassing zijnde modules. Afhankelijk van de versoepelingen, moet daar mogelijks nog een **(versoepeld) HACCP-systeem** aan worden toegevoegd (zie 2.1.1).

⇒ Bepaal aan de hand van de regels voor de versoepelingen hoe uw ACS opgesteld moet zijn.



Levensmiddelen moeten voldoen aan wettelijke normen met betrekking tot chemische en microbiologische parameters. De verplichte analyses en bemonsteringsplannen voor uw activiteiten kan u terugvinden in de modules. Zorg er voor dat de resultaten van analyses die uitgevoerd worden in het kader van autocontrole, steeds beschikbaar zijn.

Aangezien “auto-” ook “zelf-” betekent, wordt met “autocontrole” ook bedoeld dat u als operator uzelf controleert. U bent verantwoordelijk voor alle handelingen die in uw bedrijf plaatsvinden en dient deze dan ook te controleren. Wees kritisch voor uzelf en sta stil bij alle activiteiten die in uw bedrijf plaatsvinden. Er wordt ten sterkste aangeraden om regelmatig (bijv. jaarlijks) na te gaan of uw autocontrolesysteem wel volstaat en doet wat het hoort te doen. U kan dit bijvoorbeeld doen door zelf in uw bedrijf rond te gaan met een inspectiechecklist van het FAVV, beschikbaar op de website: www.favv.be > Professionelen > Checklists “Inspecties”, of met een auditchecklist, beschikbaar op de website van het FAVV bij de autocontrolelegidsen.

2.1.1 Wanneer krijg ik versoepelingen?

Het ministerieel besluit (MB) van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen legt vast wie van de versoepelingen kan genieten en wat deze inhouden.

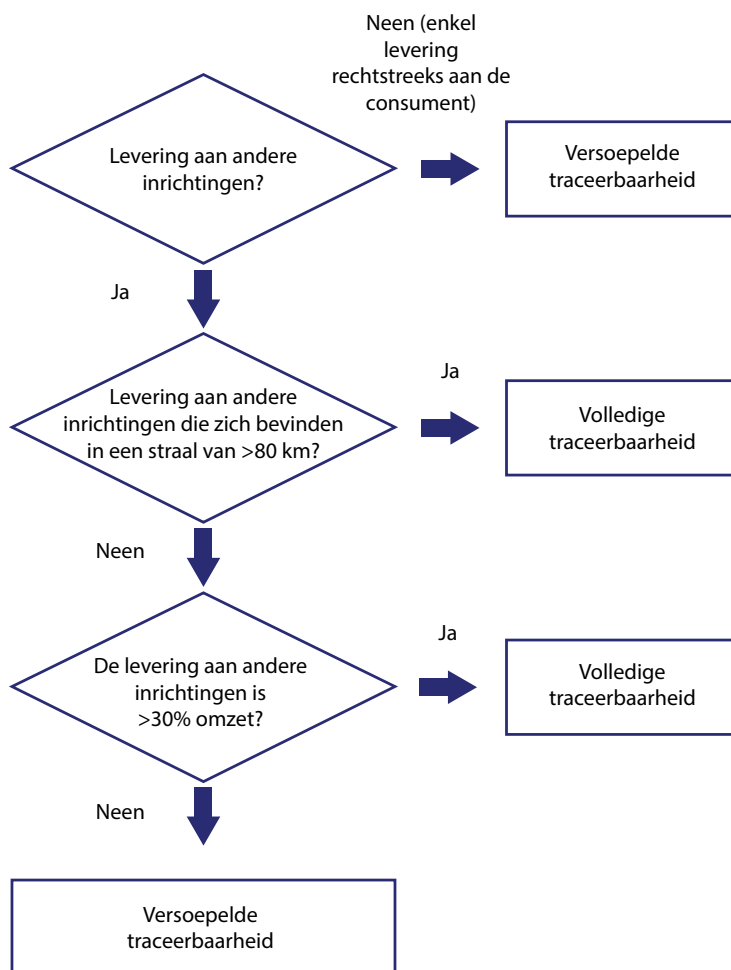
Traceerbaarheid

Uw ACS moet volledige of versoepelde traceerbaarheid omvatten. Versoepelde traceerbaarheid kan toegepast worden indien u levensmiddelen in de handel brengt en u

- ofwel enkel aan de eindverbruiker levert
- ofwel maximaal 30% van uw omzet binnen een straal van 80 km levert aan andere inrichtingen.

Voor (leveringen aan) voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen zijn speciale versoepelingen voorzien.

Aan inrichtingen die niet aan bovenstaande criteria voldoen en die geen voedselbank of liefdadigheidsvereniging zijn, worden er geen versoepelingen in de vereisten rond traceerbaarheid toegekend!





HACCP

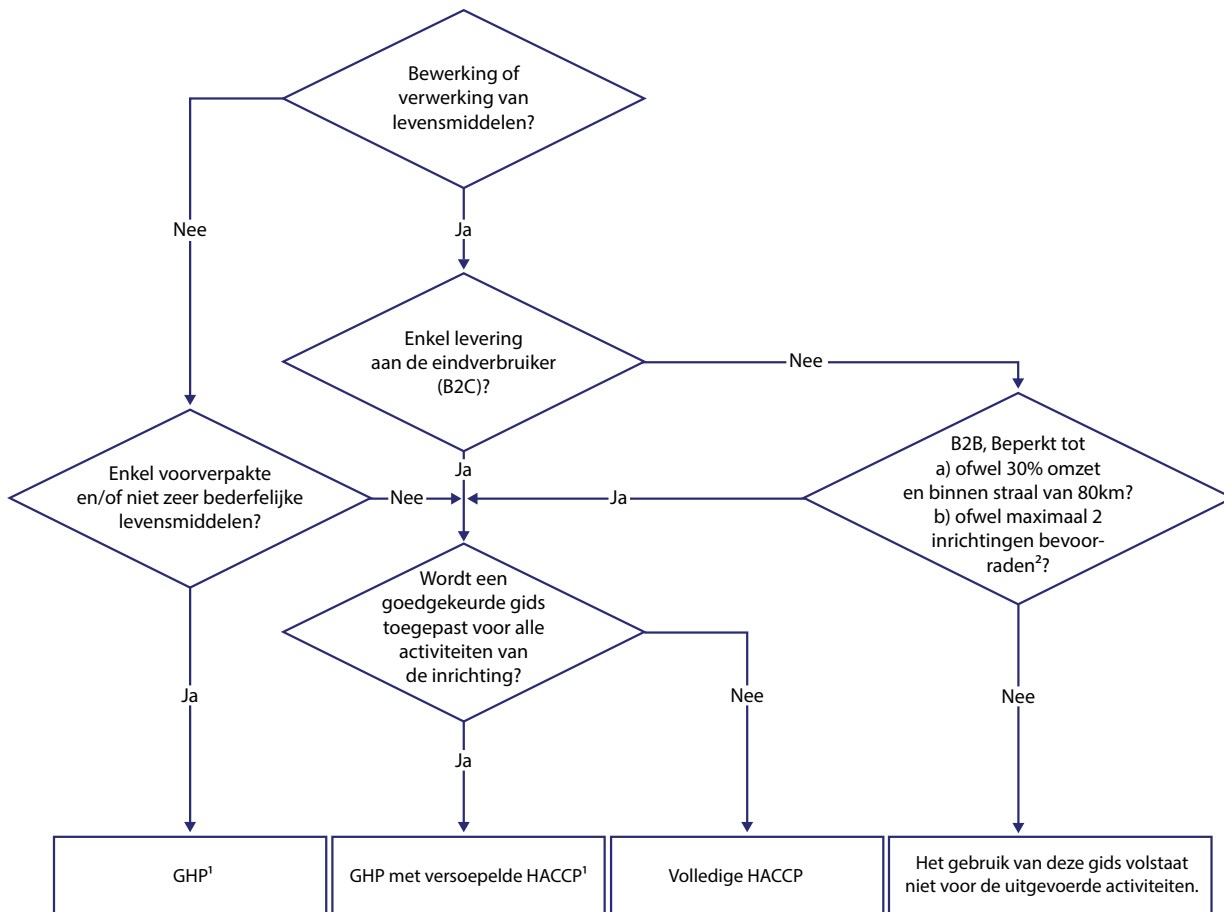
Indien u geen levensmiddelen bewerkt of verwerkt¹, kan u steeds genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP:

- Indien enkel voorverpakte en/of niet zeer bederfelijke levensmiddelen verhandeld worden, volstaat het toepassen van de GHP, u moet geen (versoepelde) HACCP toepassen.
- Indien daarentegen niet-voorverpakte, zeer bederfelijke levensmiddelen verhandeld worden, moet een versoepelde HACCP toegepast worden.

Indien u wel levensmiddelen bewerkt of verwerkt¹, moet u in de distributiesector steeds minstens een versoepelde HACCP toepassen.

Meer informatie over de versoepelingen is terug te vinden in de beslissingsboom en op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Versoepelingen voor bepaalde inrichtingen.

¹ Bewerken = behandelen zonder het levensmiddel ingrijpend te veranderen; bijvoorbeeld: versnijden of malen, actief koelen (opgelet, actief koelen is niet gelijk aan koel bewaren), invriezen (opgelet, dit is niet de diepgevroren bewaring van diepgevroren levensmiddelen) of ontdooien, bake-off, schillen of pellen... Verwerken = behandelen zodat het oorspronkelijk levensmiddel ingrijpend wijzigt, bijvoorbeeld door verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren...



¹ Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert

² De inrichtingen die bevoorrad worden, moeten tot dezelfde operator behoren als deze die levert, en zij mogen op hun beurt (a) ofwel enkel leveren aan de eindverbruiker, (b) ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen.

2.1.2 Met of zonder versoepelingen: wat is het verschil?

Traceerbaarheid

Het verschil tussen volledige of versoepelde traceerbaarheid wordt uitgelegd in punt 2.2.

HACCP

Indien u **geen HACCP** moet toepassen, volstaat het toepassen van het praktijkhandboek als ACS. U mag bovendien de CCP's (Critical control points) uit het praktijkhandboek weglaten. De CCP's zijn telkens duidelijk opgenomen in een tabel. Hoe u het praktijkhandboek moet toepassen, wordt uitgelegd in punt 2.1.3.



Indien u een **versoepeld HACCP-systeem** moet invoeren, wil dat zeggen dat u het praktijkhandboek moet toepassen en indien nodig moet uitbreiden met specifieke informatie uit de modules om uw ACS op te stellen. Het toepassen van het praktijkhandboek en de relevante modules volstaat dan als ACS. Wat dit precies inhoudt, wordt uitgelegd in punt 2.1.3.

Indien u geen gebruik maakt van de informatie uit het praktijkhandboek en/of de modules, dan moet u zelf een HACCP-systeem uitwerken. U kan dan niet genieten van de versoepelingen op vlak van HACCP en moet een volledig HACCP-systeem uitwerken. Hoe u zelf een **volledig HACCP-systeem** moet uitwerken, wordt uitgelegd in een bijlage bij dit praktijkhandboek.

Het toepassen van het praktijkhandboek en de modules volstaat niet als ACS als uw activiteiten geen versoepelingen toelaten. Hoe u zelf een **volledig HACCP-systeem** moet uitwerken, wordt uitgelegd in een bijlage bij dit praktijkhandboek.



2.1.3 Wat houdt het toepassen van het praktijkhandboek en de modules juist in?

Indien u gebruik maakt van de versoepelingen op het vlak van HACCP en u moet **geen HACCP** toepassen (zie 2.1.1), dan vormt dit praktijkhandboek met basisvereisten de beschrijving van uw ACS. Aangezien u geen HACCP-systeem moet hebben, mag u de CCP's die beschreven worden in dit praktijkhandboek weglaten. De punten van aandacht (PVA) dient u echter wel toe te passen. Ga als volgt te werk:

- ⇒ Neem de relevante gevaren, kritische punten, kritische grenswaarden en correctieve acties over uit de tabellen van het praktijkhandboek en de modules en pas ze toe.

Indien u gebruik maakt van de versoepelingen en u moet een **versoepeld HACCP-systeem** invoeren, dan moet u het praktijkhandboek toepassen, inclusief de relevante CCP's en dit nog aanvullen met de voor uw activiteiten relevante modules. Ga als volgt te werk:

- ⇒ Selecteer uit het praktijkhandboek en de modules de informatie die van toepassing is voor de activiteiten die u uitvoert.
- ⇒ Neem de relevante gevaren, kritische punten, kritische grenswaarden en correctieve acties over uit de tabellen van het praktijkhandboek en de modules.
- ⇒ Pas de richtlijnen in deze module(s) toe.

In hoofdstuk 3 zijn een aantal specifieke hygiënevereisten opgenomen die verwijzen naar welbepaalde activiteiten (vanaf 3.12.2). Deze hygiënevereisten zijn uiteraard enkel van toepassing als u deze activiteiten uitvoert.



- ⇒ Zorg er voor dat alle medewerkers in uw bedrijf toegang hebben tot een exemplaar (elektronisch of op papier) van het praktijkhandboek en, indien nodig, de relevante modules.
- ⇒ Pas de richtlijnen die zijn opgenomen in het praktijkhandboek en, indien nodig, de relevante modules, toe.

Het praktijkhandboek moet nog worden aangevuld met een aantal bedrijfsspecifieke documenten, zoals een ongediertebestrijdingsplan, reinigings- en ontsmettingsplan... Er wordt duidelijk aangegeven waar deze aanvullende documenten nodig zijn. In hoofdstuk 4 en op de website van het FAVV zijn voorbeeldformulieren opgenomen die u hiervoor kan gebruiken, maar u mag ook uw eigen formulieren ontwikkelen.



⇒ Vul het praktijkhandboek aan met bedrijfsspecifieke informatie wanneer dit verplicht wordt.

Opgelet! Indien wijzigingen worden gepubliceerd in de wetgeving, in dit handboek of de modules, dienen deze doorgevoerd te worden in het bedrijf (zie ook 1.1). In het geval bepaalde procedures, instructies... uit het praktijkhandboek of de modules niet voldoende of ongeschikt blijken voor de bedrijfseigen situatie, moet u zelf de nodige wijzigingen aanbrengen. De motivatie voor de aanpassingen en de aangebrachte wijzigingen dienen mee opgenomen te worden bij de documentatie.

Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole (registratieformulieren, analyseresultaten ...) moeten door operatoren die kunnen genieten van de versoepelingen (geen of versoepelde HACCP) gedurende zes maanden na het einde van houdbaarheid van het desbetreffende product of, bij gebrek daaraan, minimum zes maanden bewaard worden.

Indien u geen gebruik maakt van de versoepelingen, moet u zoals hierboven reeds vermeld zelf een ACS opstellen. U zal zelf een volledig HACCP-systeem moeten uitwerken (zie bijlage) en hiervoor de nodige documentatie voorzien. Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole moeten in dit geval gedurende 2 jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het desbetreffende product of bij gebrek daaraan minimum 2 jaar bewaard worden.

Zorg er steeds voor dat alle documenten, registraties en data, die van belang zijn voor uw ACS aanwezig zijn en goed beheerd worden: werk steeds met de laatste nieuwe versie en zorg voor makkelijk leesbare documenten die bovendien vlot beschikbaar zijn voor het bevoegde personeel.



2.2 Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. Het invoeren van een traceerbaarheidsysteem is een wettelijke verplichting (KB van 14 november 2003).

Elke operator moet beschikken over een ingangsregister. Wanneer vestigingen producten aan andere vestigingen leveren, moet er bovendien ook een uitgangsregister aanwezig zijn. Voor deze vestigingen moet eveneens het verband tussen de inkomende en uitgaande producten aangetoond kunnen worden (interne traceerbaarheid).

Register IN

Het ingangsregister is bedoeld voor de registratie van een aantal gegevens over de producten die in de vestiging binnenkomen. Minstens de volgende gegevens moeten in het ingangsregister opgenomen worden:

- **De aard van het product:** Gebruikelijke benaming van het product, gegeven door de leverancier of elke andere benaming of code die eenduidig naar het product verwijst.



- **De identificatie van het product:** Dit is een unieke benaming en/of code die een duidelijk verband legt met bijkomende informatie vermeld op de verpakking of de begeleidende documenten. Het doel van deze identificatie is om producten van dezelfde aard, die een verschillende voorgeschiedenis hebben, te kunnen onderscheiden. De meest geschikte identificatiemethode is het lotnummer. Alternatieven zijn de houdbaarheidsdatum, de productiedatum... De identificatie die aan het product gegeven wordt in de inrichting die het ontvangt, moet gelinkt kunnen worden aan identificatie van het product bij de leverancier.
- **De hoeveelheid:** De keuze van de gebruikte eenheid om de inkomende producten te kwantificeren is belangrijk omdat deze toelaat een verband te leggen tussen enerzijds de hoeveelheid die ontvangen werd en anderzijds de hoeveelheid die aan de klant geleverd wordt (in het geval dat een uitgangregister verplicht is).
- **De datum van ontvangst:** Vermeld steeds dag, maand en jaar en vul verder aan met het uur indien dit nodig is om onderscheid tussen de leveringen te kunnen maken.
- **Vestigingseenheid van oorsprong:** Dit is de plaats waar het product vandaan komt, wat niet noodzakelijk de plaats is waar de factuur vandaan komt (meestal de onderneming).

Een voorbeeld van een registratieformulier "Register IN" is beschikbaar in hoofdstuk 4 van deze gids.

Bij opslag van onverpakte grondstoffen in silo's/citernes wordt bij het ontvangst de silo/citerne waarin deze zijn opgeslagen, geregistreerd en bij voorkeur ook uit welk compartiment van de vrachtwagen het product afkomstig is. Indien er meerdere silo's/citernes zijn, wordt elke silo/citerne voorzien van een unieke code of uniek nummer. De historiek van de silo's/citernes dient bijgehouden te worden: noteer wanneer de silo leeg was en/of gereinigd is.



- ⇒ Voorzie steeds een register IN met alle vereiste gegevens.
- ⇒ Uitzondering! Voor liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken volstaat als registratie IN de lijst van vestigingseenheden waarvan de producten afkomstig zijn.

Interne traceerbaarheid

Het interne traceerbaarheidsysteem zal toelaten om terug te vinden welke productiemiddelen (grondstoffen, verpakking, ...) gebruikt werden voor de productie van een bepaald eindproduct. Het zorgt met andere woorden voor een verband tussen het register IN (productiemiddelen) en de eindproducten (in bepaalde gevallen opgenomen in het register UIT).

In geval van een probleem met de voedselveiligheid kan u op basis van het systeem, de mogelijke betrokken eindproducten identificeren en lokaliseren. U kan zo de omvang van een terugroeping (recall) en de kosten die hier mee gepaard gaan, beperken. U weet namelijk tot in detail welke grondstof in welke eindproducten aanwezig is.

Interne traceerbaarheid biedt dus een belangrijk voordeel, maar het is **niet verplicht voor producten die rechtstreeks geleverd worden aan de eindverbruiker**.

Voor de producten die aan andere vestigingen worden geleverd, is interne traceerbaarheid wel verplicht. Er dient steeds een systeem van interne traceerbaarheid te bestaan zodat een verband gelegd kan worden tussen het ingangs- en het uitgangsregister.





Elke operator bepaalt zelf de manier waarop dit interne traceerbaarheidsysteem opgebouwd is. Toch moeten enkele regels in acht genomen worden:

- aanwezigheid van een samenhang tussen de gebruikte eenheden (kg, l...);
- voorzien van een duidelijke relatie tussen hetgeen binnenkomt en buitengaat: voor bederfbare producten (zoals vers vlees) met korte houdbaarheid kan het hanteren van het FIFO-principe in combinatie met het ingaand register volstaan.

In de praktijk kan u bijv. receptenfiches bijhouden en daar bovenop een registratie van wanneer deze recepten gemaakt werden. Een beperkte interne traceerbaarheid kan ook behaald worden door bijv. tijdsregistraties, waarbij de periode waarin grondstoffen van een specifiek lot gebruikt worden, geregistreerd wordt.

⇒ Voorzie steeds interne traceerbaarheid indien u levensmiddelen aan andere vestigingen levert.

Register UIT

Leveringen aan andere vestigingen moet de operator inschrijven in het register van uitgaande goederen. Minstens de volgende gegevens moeten in het uitgangsregister opgenomen worden:

- **De aard van het product:** Elke benaming of code die eenduidig naar het product verwijst.
- **De identificatie van het product:** Dit is een unieke benaming en/of code die een duidelijk verband legt met bijkomende informatie vermeld op de verpakking of de begeleidende documenten. Zie ook "Register IN".
- **De hoeveelheid:** Nodig om een verband te kunnen leggen tussen enerzijds de hoeveelheid die ontvangen werd en anderzijds de hoeveelheid die aan de klant geleverd wordt.
- **De datum van verzending:** Vermeld steeds dag, maand en jaar en vul verder aan met het uur indien dit nodig is om onderscheid tussen de leveringen te kunnen maken.
- **Vestigingseenheid van bestemming:** Dit is de plaats waar het product naar toe gaat en is niet noodzakelijk hetzelfde als het facturatieadres.

Een voorbeeld van een registratieformulier "Register UIT" is beschikbaar in hoofdstuk 4 van deze gids.



- ⇒ Voorzie steeds een register UIT met alle vereiste gegevens bij levering aan andere vestigingen.
- ⇒ Voorzie bij levering aan liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken een lijst van vestigingseenheden van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken waaraan geleverd wordt. Een volledig register UIT zoals hierboven beschreven, is in dit geval niet verplicht.

Aard en bewaring van de registers

De aard/omvang van de registers en de wijze waarop deze bewaard worden is vrij te kiezen, maar kan een invloed hebben op de hoeveelheid producten die vernietigd/teruggeroepen moeten worden bij problemen. De registers kunnen bijv. bestaan uit:

- een elektronisch systeem van waaruit de gegevens geraadpleegd kunnen worden binnen de vestigingseenheid;
- een manueel systeem aanwezig in de vestigingseenheid;
- een systematisch klassement van de ontvangst- en leveringsbonnen en andere begeleidende documenten. Deze manier van klasseren is enkel geschikt voor zover die documenten alle noodzakelijke gegevens bevatten (of hiermee aangevuld worden) en voor zover de tijd die nodig is om de gegevens aan het FAVV door te spelen, zeer beperkt blijft. Een eenvoudig kassaticket waarop niet alle informatie staat, is dus onvoldoende als document voor inkomende of uitgaande traceerbaarheid.
- ...

Operatoren met meerdere vestigingen kunnen beslissen hun traceerbaarheidsysteem centraal te beheren. In dat geval moeten de traceergegevens zowel op het centraal punt als in alle afzonderlijke vestigingseenheden van de onderneming snel beschikbaar kunnen zijn en getoond kunnen worden. Indien men in een winkelpunt het ingangsregister snel en vlot kan opvragen bij de centrale, is dit voldoende.

Op welk moment u de registers moet invullen en hoe lang u deze moet bewaren, hangt af van de versoepelingen (zie ook punt 2.1.2).

In geval van **traceerbaarheid zonder versoepelingen** moet u:

- de gegevens in het register IN en, indien van toepassing, OUT steeds onmiddellijk registreren;
- de documenten met betrekking tot de traceerbaarheid bewaren gedurende twee jaar na het einde van de houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar.

In geval van **versoepelde traceerbaarheid**:

- moet de registratie van de gegevens die betrekking hebben op de inkomende producten die niet onmiddellijk verwerkt of verkocht worden, gebeuren binnen de 7 dagen en ten laatste op het moment van de bewerking, verwerking of het in de handel brengen;
- mag u de bewaartijd van de documenten inkorten tot 6 maanden na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of de standaardduur van 6 maanden indien houdbaarheidsdata ontbreken.

- ⇒ Registreer tijdig alle gegevens.
- ⇒ Bewaar de registers volgens de aangegeven periode.



Begeleidende informatie bij levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong



Indien u levensmiddelen van dierlijke oorsprong levert aan een andere vestiging, moet u hierbij minstens onderstaande informatie ter beschikking stellen aan deze vestiging. Voor levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten (bijv. bereidingen zoals lasagna, quiche...), is deze informatie niet verplicht. Voorzie de informatie per partij of zending die u levert. U mag vrij de vorm kiezen waarin de informatie verstrekt wordt, zolang dit duidelijk en ondubbelzinnig ter beschikking gesteld wordt.

Volgende informatie moet minstens worden voorzien:

- datum van de verzending
 - nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen
 - het volume of de hoeveelheid van de levensmiddelen
 - een referentie ter identificatie van de partij of zending
 - gegevens (naam en adres) van de vestiging waaruit de levensmiddelen zijn verzonden
 - gegevens (naam en adres) van de verzender (eigenaar) indien deze verschillend is van de vestiging waaruit de levensmiddelen zijn verzonden
 - gegevens (naam en adres) van de bestemming
 - gegevens (naam en adres) van de ontvanger (eigenaar) indien deze verschillend is van de vestiging waar de levensmiddelen naar worden verzonden
 - indien van toepassing: de traceerbaarheidsgegevens van rundvlees
- ⇒ Voorzie steeds begeleidende informatie bij levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan andere operatoren.
- ⇒ Houd de informatie ten minste beschikbaar totdat kan worden aangenomen dat de levensmiddelen zijn geconsumeerd.



2.3 Meldingsplicht

2.3.1 Inleiding

Elke operator moet het FAVV onmiddellijk inlichten wanneer hij denkt of reden heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of verdeeld heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van de mens, dieren of planten. Dit heet meldingsplicht. Het ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen legt vast hoe die melding bij de PCE van de provincie waar de betrokken vestiging gelegen is, juist moet gebeuren.

Het product dat deel uit maakt van de melding moet onmiddellijk uit de handel genomen worden en de PCE moet op de hoogte gebracht worden, zowel telefonisch als via het daartoe voorziene formulier (zie verder). Het is soms ook nodig alle consumenten die dit levensmiddel gekocht of geconsumeerd hebben, te verwittigen.

Een nauwe samenwerking tussen de zaakvoerder van de onderneming, haar personeel en het FAVV is steeds belangrijk om de gemelde problemen zo vlug mogelijk te kunnen inperken.



2.3.2 Wanneer melden?

Elke melding moet het resultaat zijn van een evaluatie van het risico voor de gezondheid van de mens, dier of plant, rekening houdend met de specifieke omstandigheden.

⇒ Voer een risico-evaluatie uit en bepaal of melding noodzakelijk is. Indien het onmogelijk is om zelf een risico-evaluatie uit te voeren, zijn de meldingslimieten van het FAVV van toepassing. Deze limieten geven aan wanneer u verplicht bent een melding te doen. Op de website van het FAVV is een richtsnoer beschikbaar waarin de belangrijkste meldingslimieten opgesomd worden: www.favv.be > Professionelen > Meldingsplicht > Meldingsplicht en meldingslimieten.

De melding is verplicht wanneer bijv. de meldingslimieten overschreden worden voor een product dat ontvangen werd van een leverancier, zelfs als u het product nog niet verwerkt of verkocht heeft. Het gecontamineerde lot kan namelijk ook aan andere ondernemingen geleverd kan zijn. U moet bijv. ook melden als u een analyse op uw zelfgemaakt gehakt uitvoert, hierbij blijkt dat het criterium voor *Salmonella* overschreden is en het product al in de handel is gebracht.

Een melding is niet noodzakelijk wanneer producten schadelijk zijn geworden in uw vestiging, maar u het gevaar nog kan elimineren of verminderen vóór u het product in de handel brengt. Dit is het geval wanneer het gevaar ontstaan is in de vestiging zelf (dus niet bij de leverancier), het product zich nog steeds in de vestiging bevindt en er correctieve acties kunnen genomen worden om het gevaar te elimineren of te verminderen. De uitgevoerde acties en genomen maatregelen moeten volledig traceerbaar zijn!



Indien u twijfelt of het nodig is om te melden, aarzel dan niet om uw PCE te contacteren om meer informatie te krijgen over de maatregelen die u moet nemen.

2.3.3 Hoe melden?

Breng **telefonisch** de PCE van de provincie waar uw vestiging gevestigd is op de hoogte. De melding gebeurt in de tweede fase met het **meldingsformulier** dat dient ingevuld en opgestuurd te worden (per fax en/of per mail) naar de PCE. Dit formulier is terug te vinden zowel in hoofdstuk 4 als op de website van het FAVV als bijlage 1 bij het MB van 22 januari 2004: www.favv.be > Professionelen > Meldingsplicht.

Op de website vindt u ook een lijst van de PCE's en de contactgegevens die gebruikt moeten worden voor de meldingsplicht: www.favv.be > Professionelen > Meldingsplicht > Gegevens van de provinciale controle-eenheid (PCE) voor de melding.

2.4 Gevaren

Een gevaar is iets fysisch, chemisch of (micro)biologisch, aanwezig in een product, dat mogelijk een ongunstig effect kan hebben op de gezondheid van de consument, bijv. een glasscherf in een bokaal met conserven, restanten van een ontsmettingsmiddel in een maaltijd, *Salmonella spp.* in een ingrediënt.





De kans op een gevaar en de ernst ervan, bepalen samen het risico voor de consument. U moet er als operator voor zorgen dat deze risico's zo laag mogelijk zijn. Minder belangrijke risico's worden beheerst door een goede toepassing van de GHP en goede productiepraktijken (GMP). De belangrijkste risico's verdienen extra aandacht en worden beheerst onder de vorm van kritische controlepunten (CCP's) of punten van aandacht (PVA's) (zie verder).

Voorbeeld:

De kans bestaat dat Salmonella aanwezig is op verse eieren. Het consumeren van een voedingsmiddel waarin Salmonella aanwezig is, kan de consument ziek maken. Het gevaar is dus ernstig. U verlaagt het risico voor de consument reeds door verse eieren te kopen die afkomstig zijn van een legbedrijf waarvan de dieren gevaccineerd zijn tegen Salmonella. Dit is verplicht voor houders van meer dan 200 stuks pluimvee. U kan via de code op de eieren nagaan van welk bedrijf ze afkomstig zijn. Verder kan u er voor kiezen om de verse eieren te vervangen door gepasteuriseerde eiproducten, processtappen toevoegen aan het productieproces waarbij Salmonella afgedood wordt (vb. pasteurisatie) en de kans op een besmetting aanzienlijk verkleint...

De kans dat een gevaar zich in een voedingsmiddel bevindt, hangt nauw samen met het type voedingsmiddel en het productieproces. Niet alle voedingsmiddelen houden dus evenveel risico in.

De verontreiniging van voedingsmiddelen kan zich in elke stap van de productie voordoen, vanaf de productie en de verwerking van grondstoffen/ingrediënten tot de consumptie van het eindproduct. Daarom is waakzaamheid geboden in alle schakels van de voedselketen.

Door het nauwkeurig selecteren en controleren van leveranciers kan het risico op de aankoop van verontreinigde voedingsmiddelen reeds verminderd worden. Het is echter ook belangrijk te onthouden dat bepaalde gevaren in de distributiesector kunnen ontstaan of toenemen!

⇒ Pas de handelingen, beschreven in de verschillende onderdelen van deze gids, zorgvuldig toe om de gevaren en risico's voor fysische, chemische en (micro)biologische verontreiniging zo veel mogelijk te vermijden.

2.4.1 Fysische gevaren

Een fysisch gevaar betekent dat er zich een **vreemd, ongewenst bestanddeel** in het voedingsmiddel bevindt. Het gaat hierbij om glasscherven, stukjes metaal, touwtjes, houtsplinters, plastic, steentjes, haren, beensplinters, ongedierte... De ongewenste bestanddelen kunnen voortkomen uit de grondstoffen, het materiaal, de verpakking, de omgeving, de persoon die het product behandelt...

Sommige van deze voorwerpen kunnen ernstige schade toebrengen aan het spijsverteringsstelsel van de consument (bijv. irritatie, perforatie, snijwonden...) of kunnen verstikking tot gevolg hebben.

Fysische gevaren kunnen vaak opgespoord worden tijdens een visuele inspectie van de grondstoffen/ ingrediënten en het eindproduct of door het gebruik van bijv. metaaldetectoren.

⇒ Ga na of dagelijkse handelingen, waar men vaak niet meer bij stilstaat, fysische besmetting kunnen veroorzaken, bijv. het gebruik van blikopeners of snijmachines, het slijpen van messen, ...

2.4.2 Chemische gevaren

Een chemisch gevaar betekent dat er **ongewenste scheikundige stoffen** in het voedingsmiddel aanwezig zijn.

Sommige chemische stoffen kunnen reeds van nature aanwezig zijn in levensmiddelen, zoals bijv. histamine in wijn, kaas of vis, gifstoffen in paddenstoelen, mycotoxines in noten of graan, allergenen...

Andere chemische stoffen kunnen tijdens de productie op of in voedingsmiddelen terechtkomen, zoals bijv. hormonen, antibiotica en verdovende middelen in vlees, melkproducten, vis en eiproducten, pesticiden op groenten en fruit, sulfiet op geschilde aardappelen, dioxines in eieren, vlees en vis, zware metalen (bijv. lood, kwik, cadmium...) in visserijproducten... Tijdens de verdere verwerking van levensmiddelen kunnen schadelijke stoffen ook gevormd worden, bijv. wanneer voedsel te intensief verhit wordt of verbrandt (bijv. acrylamide tijdens het frituren, polyaromatische koolwaterstoffen op een barbecue), wanneer een product in een geopend blik blijft staan of door het toevoegen van additieven.



Op materiaal of recipiënten die niet voldoende nagespoeld worden, kunnen restanten van reinigings- of ontsmettingsmiddelen achterblijven. Deze kunnen dan overgebracht worden op een levensmiddel. Dit gevaar kan zich ook voordoen wanneer men een reiniging of ontsmetting uitvoert in de nabijheid van onafgedekte voedingsmiddelen of wanneer men bijv. een emmer zowel gebruikt voor het reinigen als het wassen of vervoeren van groenten.

Smeermiddelen voor bepaalde toestellen kunnen eveneens levensmiddelen verontreinigen.

Ook de verpakking van levensmiddelen en materialen (bijv. lepels, schalen...) die met levensmiddelen in contact komen kunnen leiden tot chemische contaminatie wanneer bepaalde, soms kankerverwekkende, stoffen uit de verpakking of contactmaterialen migreren in het product. Gebruik daarom enkel verpakkingsmaterialen en andere contactmaterialen die geschikt zijn om met levensmiddelen in contact te komen (zie ook hoofdstuk 3).

Naast een directe verontreiniging kunnen ook geuren van chemische producten in voedingsmiddelen binnendringen, zelfs als ze voorverpakt zijn, en deze ongeschikt maken voor verder gebruik.

Chemische verontreiniging van levensmiddelen kan leiden tot vergiftiging, brandwonden, allergische reacties... na consumptie of contact.

- ⇒ Ga aandachtig om met chemische producten, additieven en technologische hulpstoffen.
- ⇒ Verzeker u er van dat de materialen die in contact komen met levensmiddelen, hier voor geschikt zijn. Let ook op het correct gebruik: niet alle materialen zijn geschikt voor de (microgolf-)oven, diepvries...

2.4.3 Allergenen

Een **allergeen** is een voedingsbestanddeel dat een allergische reactie kan opwekken bij sommige mensen. Verder bestaan er stoffen en producten (voedingsbestanddelen) die intoleranties kunnen veroorzaken. Gemakshalve worden deze vaak ook allergenen genoemd. Deze bestanddelen kunnen aanwezig zijn in een levensmiddel via het recept of door overdracht vanop andere producten. De afweerreacties zijn bijv. gezwollen en tintelende lippen en mond, duizeligheid, braken, diarree, ontsteking van de luchtwegen, jeuk, huiduitslag, anafylactische shock... Anafylactische reacties zijn eerder zeldzaam, maar kunnen zeer snel optreden en een dodelijke afloop hebben indien niet onmiddellijk medicatie wordt toegediend.

Bijlage II van verordening 1169/2011 bevat een lijst van belangrijke stoffen die allergieën en intoleranties veroorzaken. Deze stoffen worden hieronder nog eens voor u opgesomd:

- Glutenbevattende granen, namelijk: tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybridesoorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen;
- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren;
- Weekdieren en producten op basis van weekdieren;
- Eieren en producten op basis van eieren;
- Vis en producten op basis van vis;
- Aardnoten en producten op basis van aardnoten;
- Soja en producten op basis van soja;
- Lupine en producten op basis van lupine;
- Melk en producten op basis van melk (met inbegrip van lactose);

- Schaalvruchten (met soortnaam), d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten en producten op basis van deze schaalvruchten;
- Selderij en producten op basis van selderij;
- Mosterd en producten op basis van mosterd;
- Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad;
- Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties hoger dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.

Het is van groot belang kruisbesmetting door allergenen te beheersen binnen elk levensmiddelenbedrijf, aangezien zeer kleine hoeveelheden allergenen reeds heftige reacties kunnen uitlokken bij gevoelige personen. Door kruisbesmetting via de handen of een recipiënt kunnen sporen van een allergeen in een levensmiddel terechtkomen. Het is belangrijk te weten dat allergeniciteit niet afneemt door hittebehandeling. Sommige allergenen (bijv. aardnoten) worden zelfs krachtiger nadat ze een hittebehandeling hebben ondergaan.

⇒ Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om kruisbesmetting zo veel mogelijk te vermijden wanneer er gewerkt wordt met allergenen. *Bijv. het scheiden van het productieproces in plaats of tijd, het gebruik van gescheiden recipiënten en ander materiaal...*

2.4.4 (Micro)biologische gevaren

Een (micro)biologisch gevaar kan veroorzaakt worden door bacteriën, schimmels, gisten, virussen, parasieten en ongedierte.

Micro-organismen

Micro-organismen zijn levende organismen die met het blote oog niet kunnen worden waargenomen en alleen onder de microscoop zichtbaar zijn. Niet alle micro-organismen zijn schadelijk. Sommige micro-organismen zijn zelfs nuttig, bijv. melkzuurbacteriën die gebruikt worden in de productie van yoghurt of kaas, gisten die gebruikt worden bij de bereiding van wijn, bier en brood, schimmels die aangewend worden bij de productie van kaas of worst. Andere micro-organismen kunnen schadelijk zijn. Zij kunnen voedselbederf veroorzaken of bij consumptie van een besmet levensmiddel tot een infectie of vergiftiging leiden, die mogelijks de dood tot gevolg heeft.

Een **voedselinfectie** kan ontstaan nadat levende ziekteverwekkende bacteriën (= pathogenen) worden opgenomen via de voeding of het drinkwater. Infecties zijn het gevolg van het binnendringen, het overleven in het darmkanaal en de vermeerdering van pathogenen in het lichaam van de consument. De symptomen zullen niet onmiddellijk na consumptie van het besmette levensmiddel zichtbaar worden. De tijd die verloopt tussen blootstelling en het optreden van ziekteverschijnselen varieert van enkele uren tot enkele weken, bijv. in het geval van *Listeria monocytogenes* kunnen de symptomen tot 4 weken na de consumptie van besmette voeding tot uiting komen. Sommige pathogenen moeten slechts in zeer lage aantallen aanwezig zijn om een voedselinfectie te kunnen veroorzaken. De symptomen zijn meestal koorts, misselijkheid, braken en/of diarree. Enkele voorbeelden van pathogenen: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*...



Vele ziekteverwekkende micro-organismen produceren toxines of gifstoffen. Een **voedselvergiftiging** (intoxicatie) treedt enerzijds op door consumptie van levensmiddelen waarin toxines aanwezig zijn die geproduceerd zijn door bepaalde pathogenen. De bacteriën moeten hiervoor tot voldoende grote aantallen uitgegroeid zijn in het levensmiddel. Anderzijds kan een voedselvergiftiging optreden door bepaalde bacteriën die, indien ze in de darm tot voldoende aantallen uitgegroeid zijn, in staat zijn toxines te produceren. De symptomen van een voedselintoxicatie treden meestal op kort (één tot enkele uren) na consumptie van het besmette levensmiddel. Van zodra de toxines het maagdarmkanaal bereikt hebben, kunnen de gevolgen ervan reeds tot uiting komen. Verhittingsprocessen kunnen een groot aantal ziekteverwekkende kiemen, afdoden, maar er bestaan hittestabiele toxines die niet steeds vernietigd worden. Voorbeelden van hittestabiele toxines zijn de braakopwekkende toxines geproduceerd door *Bacillus cereus* en diarree veroorzakende toxines geproduceerd door *Staphylococcus aureus*. Een voedselintoxicatie gaat niet gepaard met koorts, maar veroorzaakt wel krampen, misselijkheid, braken en/of diarree. Enkele voorbeelden van veroorzakers van voedselintoxicaties zijn *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*...

In de meeste gevallen is het aantal **bacteriën** dat via besmetting in een product terecht komt onvoldoende om ziekte te veroorzaken. Bij gunstige omstandigheden (voldoende lange verblijftijd bij hun optimale groeitemperatuur) kunnen de aanwezige micro-organismen vermeerderen en/of kan toxineproductie plaatsvinden tot aantallen/concentraties die wel ziekte kunnen veroorzaken. **Het bewaken van de koude en/of warmteketen is dus van cruciaal belang bij het beheersen van de microbiologische gevaren.** Bij de vermeerdering van micro-organismen in voedingsmiddelen spelen naast de bewaartemperatuur ook de zuurtegraad (pH), de waterbeschikbaarheid of -activiteit (a_w), de zuurstofconcentratie, de aan- of afwezigheid van andere, competitieve micro-organismen en het gebruik van conserveermiddelen een belangrijke rol.



Koelen, diepvriezen of met warmte behandelen zijn vaak gebruikte technieken om het microbiologisch gevaar te beperken of op een aanvaardbaar niveau te houden. **Volg de instructies inzake temperatuur, opgenomen in dit praktijkhandboek daarom goed op.**

Bepaalde pathogenen zoals *Clostridium botulinum* en *Bacillus cereus* zijn in staat sporen te vormen en kunnen zo extreme omstandigheden waaronder ook verhitting overleven. Beheersing van deze groep vereist ofwel een sterke verhitting tot zeer hoge temperaturen zoals een sterilisatie of zodanige productieomstandigheden dat de sporen niet kunnen kiemen en verder ontwikkelen.

Virussen kunnen zich niet vermenigvuldigen in voedingsmiddelen. Het product speelt hier enkel een rol in het doorgeven van de virussen. Voorbeelden hiervan zijn Hepatitis A virus in schaaldieren, Hepatitis A en Norovirus in (diepgevroren) bessen en Norovirus overgedragen via het personeel.

Larven of eieren van **parasieten** zoals Echinococcus (bijv. lintworm) en Anisakis (bijv. haringworm) kunnen de mens besmetten bij de consumptie van verontreinigde vis of vlees van varken, rund, paard, wild...

In de bijlage vindt u meer specifieke informatie over de micro-organismen en de grondstoffen waarin ze vaak worden teruggevonden.





Ongedierte

Knaagdieren, insecten en ander **ongedierte** kunnen schade aanrichten door het aanvreten en verontreinigen van levensmiddelen met urine, uitwerpselen, haren... waarbij de geur, de smaak en het uitzicht van levensmiddelen kunnen veranderen. Belangrijker is echter dat ze ook bederf- en ziekteverwekkende micro-organismen kunnen overdragen. Propere en goed onderhouden ruimten zijn cruciaal om ongedierte te vermijden!

2.5 Wat als het misgaat?

Zelfs wanneer u het praktijkhandboek en de modules zo goed mogelijk volgt, kan er al eens iets misgaan. Een frigo kan defecten vertonen, er kunnen menselijke fouten gebeuren... De kans op een gevaar kan zo vergroten en er kan een onaanvaardbaar risico voor de consument ontstaan. Doordat u de handelingen in uw bedrijf controleert (autocontrole), zou u snel moeten opmerken wanneer iets misloopt.

In het geval producten of processen niet voldoen aan de gestelde normen of de vastgelegde eisen, spreken we van een niet-conformiteit (of non-conformiteit). Het is belangrijk te weten wat er moet gebeuren in geval van zo'n **niet-conformiteit** en hoe alle betrokkenen hiervan op de hoogte moeten worden gesteld.

Wanneer u een niet-conformiteit vaststelt of bij het vermoeden van afwijkende producten, kan het nodig zijn producten te blokkeren om te voorkomen dat u niet-conforme producten in de handel brengt.

- ⇒ Volg een stappenplan als u/uw werknemers of medewerkers een afwijking bij een product vaststellen of vermoeden dat er een afwijking is. U kan bijvoorbeeld onderstaand plan gebruiken.

Afwijkende producten: stappenplan

Identificeer de afwijkende producten op een duidelijke manier.



Sla afwijkende producten op een passende manier **op** in afwachting van een gepaste bestemming. Ze mogen op geen enkele manier kunnen verward worden met conforme producten. Dit is al een eerste correctieve actie.

Neem nog andere **correctieve acties**, geef de afwijkende producten een gepaste **bestemming**.



Bestudeer grondig de oorzaken die aan de basis van de niet-conformiteit liggen indien de non-conformiteit bij u (en bijv. niet bij de leverancier) is ontstaan. Meestal zijn dit er meerdere. Bepaal welke **oorzaken** prioriteit moeten krijgen.



Neem de nodige **corrigerende maatregelen**.



Zorg voor de nodige **registraties**.



Bekijk de uitgevoerde corrigerende maatregel(en) kritisch achteraf: Zijn ze doeltreffend?



Om een non-conformiteit op te lossen en in de toekomst te proberen voorkomen, moet u de nodige acties ondernemen. Er kan een onderscheid gemaakt worden tussen **correctieve acties** en **corrigerende maatregelen**:

- Een **correctieve actie** is een directe actie om het vastgestelde probleem op te lossen. Wordt dit niet gedaan, dan kan het probleem de goede werking van het autocontrolesysteem in het gevaar brengen of zouden er niet-conforme producten op de markt kunnen gebracht worden.
- Een **corrigerende maatregel** is een maatregel om te vermijden dat het probleem zich in de toekomst nog zou voordoen. Hiervoor dient de oorzaak aangepakt te worden. Een probleem waarvan de oorzaak niet geëvalueerd en weggewerkt wordt, kan vroeg of laat opnieuw opduiken.

Afhankelijk van de aard van het probleem kan een verschillende bestemming gegeven worden aan het afwijkend product. Het wijzigen van de bestemming, is vaak een onderdeel van de correctieve actie(s).

- In bepaalde gevallen is **verwerking** mogelijk, op voorwaarde dat de voedselveiligheid niet in het gedrang komt.
- Het product kan een **andere bestemming dan humane consumptie** krijgen (bijv. bestemming diervoeder, indien voldaan is aan de reglementering voor de diervoeders);
- Het product kan verwijderd worden als **afval** (zie hoofdstuk 3);
- Indien het vermoeden van een afwijking niet bevestigd wordt na verder onderzoek kan het product terug **vrijgegeven** worden.

Het is aangeraden de verantwoordelijkheid te beperken tot één persoon die bepaalt wat er wanneer met het geblokkeerde product mag gebeuren.

Tot slot moet u bij het vaststellen van afwijkende producten en niet-conformiteiten, enkele zaken **noteren**.



⇒ Registreer steeds alle niet-conformiteiten en de opvolging ervan:

- datum van vaststelling van de non-conformiteit;
- de producten in kwestie (exacte identificatie);
- de oorzaken van de non-conformiteiten;
- de acties en maatregelen, ondernomen om de non-conformiteit aan te pakken;
- de verantwoordelijke voor de afhandeling van de non-conformiteit.

In hoofdstuk 4 vindt u een voorbeeldformulier dat gebruikt kan worden voor deze registratie.

Niet-conformiteiten gaan niet altijd gepaard met afwijkende producten. Indien u bijvoorbeeld ongedierte vaststelt in uw bedrijf, spreekt men ook van een niet-conformiteit. Ook dergelijke niet-conformiteiten en de genomen acties en maatregelen, moeten worden geregistreerd!



Een voorbeeld:

Bij controle van de kerntemperatuur van bepaalde levensmiddelen in de frigo blijkt dat de gewenste temperatuur niet gerespecteerd wordt.

a. *U markeert de levensmiddelen waarvan de kerntemperatuur te hoog is door er bijv. een blad papier op te kleven, ze ergens anders op te slaan...*

b. *U controleert of er zich nog andere producten in de frigo bevinden die niet de correcte kerntemperatuur hebben.*

b.i. *Indien de producten zich nog binnen de toleranties bevinden, legt u deze producten onmiddellijk in een correct werkende frigo. U kan de markering verwijderen, u volgt de temperatuur van de producten verder op en de producten kunnen hun normale weg binnen het bedrijf volgen als de gewenste temperatuur gehaald wordt.*

b.ii. *Indien de producten zich niet binnen de toleranties bevinden, zorgt u er voor dat ze niet verward kunnen worden met conforme producten door er bijv. een sticker op te kleven, ze over te brengen naar een andere plaats...*

c. *Bepaal de nieuwe bestemming voor de niet-conforme producten: kunnen ze nog verwerkt worden? Moeten ze verwijderd worden als afval?*

d. *Vraag u af waarom het probleem is voorgevallen*

- U gaat op zoek naar de oorzaak: Is er iets mis met de sluiting van de frigo? Werkt het koelsysteem van de frigo niet meer zoals het hoort?...

- Mogelijks moet de frigo gerepareerd of vervangen worden (= corrigerende maatregel).

⇒ Overloop jaarlijks alle non-conformiteiten, correctieve acties en corrigerende maatregelen die je dat jaar geregistreerd hebt. Indien een non-conformiteit meermaals werd vastgesteld, kan het nodig zijn bijkomende maatregelen te nemen. Hou een overzicht bij van deze **jaarlijkse evaluatie** en, indien van toepassing, de bijkomende corrigerende maatregelen die je genomen hebt.

Hoofdstuk 3

Goede hygiënepraktijken (GHP)





Inhoudstafel

3.1	Inleiding	41
3.2	Persoonlijke hygiëne	41
3.3	Omgeving van het bedrijf, lay-out en flow van levensmiddelen en het personeel	42
3.4	Inrichting van de lokalen	43
3.5	Uitrusting	44
3.6	Accommodatie personeel	45
3.7	Onderhoud, reiniging en ontsmetting	45
3.8	Waterkwaliteit	48
3.9	Afvalbeheer	48
3.10	Ongediertebestrijding	49
3.11	Opleiding	50
3.12	Specifieke hygiënevereisten tijdens aankoop, ontvangst en opslag	51
3.12.1	Aankoop en ontvangst van levensmiddelen	51
3.12.2	Opslag van levensmiddelen	55
3.13	Specifieke hygiënevereisten wanneer u uw eigen grondstoffen voorziet	63
3.13.1	Eieren van eigen productie	63
3.13.2	Zelfgekweekte kruiden, groenten en fruit	63
3.14	Specifieke hygiënevereisten tijdens bereiding	65

3.14.1	Invriezen van levensmiddelen	65
3.14.2	Ontdooien van levensmiddelen	65
3.14.3	Verhitten van levensmiddelen	65
3.14.4	Afkoelen van verhitte levensmiddelen	68
3.14.5	Frituren	70
3.14.6	Gebruik van additieven en technologische hulpstoffen	72
3.14.7	Gebruik van rauwe eieren en eiproducten	73
3.14.8	Gebruik van rauwe melk	74
3.14.9	Marineren van levensmiddelen	74
3.14.10	Paneren van levensmiddelen	74
3.14.11	Gebruik van spuitzakken	75
3.14.12	Bepalen van de houdbaarheid van eigen bereidingen	75
3.14.13	Kiemarme voeding	76
3.14.14	Verpakken en/of etiketteren van levensmiddelen	76
3.15	Specifieke hygiënevereisten tijdens de verkoop en bediening	80
3.15.1	Gebruik van een bain-marie	80
3.15.2	Verkoop van onverpakte levensmiddelen	80
3.15.3	Verkoop via distributieautomaten	80
3.15.4	Verkoop op afstand	81
3.15.5	Uit de handel name en terugroepen van producten	81
3.15.6	Rookverbod	83



3.1 Inleiding

Om over een goed autocontrolesysteem te kunnen beschikken is het noodzakelijk dat elk bedrijf in de voedingssector goede hygiënische praktijken (GHP) toepast.

In dit hoofdstuk worden de vereisten en aanbevelingen voor de GHP beschreven. De vereisten moeten door elk bedrijf worden toegepast om te voldoen aan de geldende wetgeving. Aanbevelingen zijn niet afkomstig uit de wetgeving en zijn dus vrijwillig te implementeren.

3.2 Persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne is de basis van de hygiëne en tevens één van de basiselementen voor de voedselveiligheid.

De mens is een belangrijke bron van besmetting van levensmiddelen. Een goede persoonlijke hygiëne in het algemeen en een onberispelijke handhygiëne in het bijzonder, kunnen het risico op besmetting tot een minimum beperken. Het is daarom van belang dat elk personeelslid in de voedselketen op de hoogte is van de basisregels voor een goede persoonlijke hygiëne:

- Onderhoud een goede lichaamshygiëne.
- Draag **beschermende werkkledij**, aangepast aan de aard van de werkzaamheden, en, indien nodig, een haarnetje of hoofddekseel. De kledij moet minstens telkens wanneer ze vuil is, vervangen te worden.
- Laat geen **persoonlijke bezittingen**, zoals handtassen en jassen, rondslingeren in de ruimten waar voeding wordt bereid, behandeld of verpakt.
- **Eet, drink (behalve water), rook en gebruik kauwgom** enkel in de daarvoor voorziene lokalen, maar nooit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd, bereid, behandeld, opgeslagen of verpakt worden. Als er geen eetruimte is, kan er in kleine inrichtingen buiten de werkzaamheden wel in deze ruimten gegeten en gedronken worden op voorwaarde dat er nadien grondig gereinigd en, indien nodig, ontsmet wordt.
- Maak het rookverbod via tekst of pictogram duidelijk en ondubbelzinnig aan het personeel kenbaar. Roken is verboden in lokalen van hantering, bewerking en opslag van levensmiddelen.
- Draag geen juwelen aan de armen of handen indien u in contact komt met onverpakte levensmiddelen. Draag ook geen andere juwelen die duidelijk contaminatie kunnen veroorzaken (bijv. lange halsketting). In de B2C-sector is het dragen van een gladde trouwring toegelaten. Indien de activiteit dit vereist, wordt evenwel aangeraden in dit geval handschoenen te dragen. Nagellak en kunstnagels worden ten strengste afgeraden. Indien deze toch gedragen worden, is het dragen van handschoenen verplicht tijdens het uitoefenen van de activiteiten.
- Schenk speciale aandacht aan **handhygiëne**. Vuile handen vormen een belangrijke besmettingsbron bij het hanteren van levensmiddelen. Was de handen minstens
 - bij aanvang van de dienst
 - na ieder toiletbezoek
 - voor en na elke pauze
 - na het hoesten, niezen, snuiten van de neus...
 - na het aanraken van mogelijk besmet materiaal
 - na het aanraken van rauwe producten van dierlijke oorsprong

- als ze vuil zijn

Het gebruik van handschoenen is in sommige gevallen wenselijk, maar mag geen vals gevoel van veiligheid geven. Gebruik enkel **handschoenen** die in contact mogen komen met levensmiddelen en vervang ze regelmatig.

- Zorg dat u over een geldig **medisch attest** beschikt indien u met onverpakte levensmiddelen in contact komt. Ook jobstudenten, stagairs, interims... moeten over een medisch attest beschikken indien zij in contact komen met onverpakte levensmiddelen. Dit medisch attest moet driejaarlijks vernieuwd worden, of na herstel van een via voedsel overdraagbare aandoening.
- Verwittig uw baas indien u ziek bent (geweest) en symptomen hebt (gehad) die wijzen op een mogelijk probleem in de voedselketen of dit kunnen veroorzaken (bijv. diarree).
- Verzorg wonden, schaafwonden en sneden onmiddellijk alvorens verder te werken. Gebruik bij voorkeur een felgekleurd verband. In geval van wonden aan de handen is het aangeraden handschoenen te dragen over het verband.

3.3 Omgeving van het bedrijf, lay-out en flow van levensmiddelen en het personeel

De goede werking van een bedrijf begint met de controle van de directe omgeving van het bedrijf. Het is belangrijk de omgeving rond de bedrijfsruimte, die behoort tot het bedrijf, goed te onderhouden om verontreiniging te voorkomen. Zorg voor algemene orde, hygiënische opslag van afval, een goede afwatering en goed onderhouden gebouwen.

Om goed en vooral hygiënisch te kunnen werken, dient de bedrijfsruimte voldoende groot te zijn. Het is immers van het allergrootste belang om kruisbesmetting te vermijden. Indien het bedrijf niet groot genoeg is, dan kan er ook gewerkt worden met "scheiding in tijd" in plaats van "scheiding in ruimte". *Bijv. scheiding in ruimte: de ontvangst van leveringen gebeurt in een aparte ruimte; scheiding in tijd: de ontvangst van leveringen gebeurt in de keuken of werkruimte op momenten waarop er geen onverpakte levensmiddelen gehanteerd worden in deze ruimten.*

De schikking van de verschillende ruimten moet de besmetting van producten voorkomen.

- Zorg voor duidelijk onderscheid tussen **privé-ruimtes** enerzijds en productie-, verkoopsruimtes anderzijds.
- De **toiletten** mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de productieruimte (bijv. keuken, verwerkingsruimte) en andere ruimten waar onverpakt voedsel opgeslagen of gehanteerd wordt. Er dient een sas te zijn tussen de toiletten en de ruimten waar onverpakte levensmiddelen gehanteerd, opgeslagen, bewerkt of verwerkt worden, zoals de keuken, het verkoopslokaal, de werkplaats, de opslagruimte, de verbruikszaal...
- Het verwerkingslokaal of de keuken staan bij voorkeur rechtstreeks in verbinding met het verkooplokaal. Indien deze bijhorende ruimte echter niet rechtstreeks in verbinding staat met het verkooplokaal dienen de levensmiddelen op een hygiënische wijze (afgedekt en met behoud van de vereiste temperatuur) van de werkplaats naar de verkoopsruimte (en omgekeerd) gebracht te worden.



- Alleen producten, machines, werktuigen en instrumenten die gebruikt worden bij de manipulatie en de verwerking van levensmiddelen mogen voorkomen in de ruimtes waar deze noodzakelijk zijn. Laat geen bloemen en planten toe in de bereidingsruimte, met uitzondering van verse kruiden en eetbare bloemen die gebruikt worden in de bereidingen. Accessoires (bijv. vlaggetje voor de kaas) en decoratie in toonbank zijn in beperkte mate mogelijk voor zover zij geen aanleiding geven tot (kruis)besmetting. Indien ze in contact komen met levensmiddelen, moeten ze glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch zijn.
- **Huisdieren** mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen. Dit verbod geldt niet
 - voor huisdieren die worden binnengebracht in (delen van) ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen (bijv. verbruikszaal van een restaurant...), op voorwaarde dat de dieren geen gevaar voor verontreiniging inhouden.
 - voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap in ruimtes toegankelijk voor het publiek.

Een scheiding tussen de volgende zones (dit hoeven geen aparte ruimten te zijn) is aan te raden om kruisbesmetting te vermijden:

- koude (bijv. werkplaats waar men versnijdt) en warme zones (bijv. kookplaats)
- droge (bijv. opslag droge levensmiddelen) en natte zones (bijv. afwasruimte)
- vuile (bijv. zone met rauwe grondstoffen) en propere zones (bijv. zone met bereide producten).

Respecteer steeds de “voorwaartse beweging”. Is de bedrijfsruimte niet groot, zorg dan zeker voor een goede eenrichtingsstroom van vuile naar propere zones naarmate de productie vordert of voor een scheiding in tijd.



3.4 Inrichting van de lokalen

Ook aan afwerking en inrichting van de ruimten worden hoge eisen gesteld. Alles moet makkelijk en correct kunnen onderhouden, gereinigd en ontsmet worden. Er moet ook voorkomen worden dat ongedierte en andere verontreinigingen de bedrijfsruimte kunnen binnenkomen.




- Vermijd vuilophoping. Zorg ervoor dat er geen spleten zijn, geen open voegen en geen beschadigingen aan de muren, vloeren, plafond, ramen en deuren.
- Gebruik in de ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt een niet-absorberend en makkelijk afwasbaar materiaal dat ondoordringbaar en niet-toxisch is voor **vloeren, muren en plafond** (bijv. wandtegels...). Wanneer tegels worden gebruikt, moeten de voegen met een effen laag niet-absorberend en ondoordringbaar voegsel worden gevuld.
- Gebruik in de ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt een niet-absorberend, makkelijk afwasbaar en ondoordringbaar materiaal voor **ramen en deuren**.
- De vloeren, muren, plafond, ramen en deuren in de ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt moeten goed onderhouden worden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en indien nodig ontsmet.
- Zorg voor een goede **afvoer van water**.



- Indien de ramen in de ruimten waar levensmiddelen worden opgeslagen, bereid, behandeld of verwerkt geopend worden, moeten er voorzieningen getroffen worden tegen het binnendringen van vogels, insecten of ander ongedierte. Dit kan door middel van **horren** die gemakkelijk verwijderd kunnen worden om te worden schoongemaakt.
- Indien open ramen kunnen leiden tot verontreiniging (bijv. door uitlaatgassen of stof), moeten ze tijdens de bereiding van levensmiddelen gesloten zijn.
- Deuren en poorten mogen niet nodeloos open staan.
- Zorg voor een goede **verlichting**.
- Vermijd besmetting van levensmiddelen door **glasbreuk** van lampen. Voorzie lampen van een beschermkap of gooi bij glasbreuk minstens alle onverpakte producten in de buurt van de gebroken lamp weg.
- Zorg voor een goede **ventilatie** waarbij slechte geuren, vorming van condens en ongewenste schimmelvorming vermeden wordt.

3.5 Uitrusting

Werkoppervlakken, apparatuur en werkmateriaal zijn de plaatsen in de bedrijfsruimte die het meest in aanraking komen met micro-organismen. Daarom is de hygiëne ervan zeer belangrijk.

- Alle materialen (waaronder ook verpakkingsmaterialen) die in contact komen met levensmiddelen, moeten hiervoor geschikt zijn. Gebruik materialen enkel voor datgene waarvoor ze bestemd zijn. Zo zijn bijvoorbeeld niet alle recipiënten geschikt voor gebruik in de microgolfoven.
- Gebruik enkel **uitrusting** (bijv. machines, koel- en diepvriesruimtes, uitstalkasten en koeltoonbanken) **en werkoppervlakken** die vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met een niet-absorberend, glad en makkelijk afwasbaar materiaal dat ondoordringbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch is.
-  Zorg ervoor dat alle uitrusting, zowel groot als klein materiaal, en werkoppervlakken in goede staat en voldoende **proper** zijn. Loshangende deeltjes zouden in de voeding terecht kunnen komen.
- Vermijd zo veel mogelijk het gebruik van **hout** in productieruimtes. Harde, onbehandelde houtsoorten zijn aanvaardbaar indien ze geen barsten vertonen en goed onderhouden zijn. Hout dat bedekt is met een niet-toxisch, glad en afwasbaar vernis, is eveneens geschikt. Houten paletten zijn toegestaan in de koel- en diepvriesruimtes voor zover er geen besmetting is met bijv. houtschilders.
-  In elk koel- en diepvriestoestel (of ruimte), inclusief koeltoonbanken en diepvrieskasten in een winkelruimte, moet een **thermometer** aanwezig zijn die gemakkelijk afleesbaar is. In gekoelde ruimten waar levensmiddelen worden uitgestald voor de eindverbruiker dient de temperatuur gemakkelijk zichtbaar te zijn voor het publiek.
- Een automatische temperatuursregistratie is verplicht voor vervoermiddelen van diepvriesproducten en opslagruimten van diepvriesproducten van meer dan 10 m³.
-  Zorg voor de goede werking van meettoestellen zoals thermometers, weegschalen... Ga ook na of de display voor de consument de correcte temperatuur weergeeft.
- Zorg ervoor dat uitgestalde niet-voorverpakte levensmiddelen niet verontreinigd kunnen worden door klanten (bijv. niezen, stof...). Groenten en fruit moeten niet beschermd worden tegen aanraking van de klant.



- In de productieruimte, in de toiletruimte en in, of in de nabijheid van, de winkel, moet ten minste één goed geplaatste **wasbak** voor het reinigen van de handen aanwezig zijn¹. Indien de winkelruimte in de nabijheid van de productieruimte gelegen is, volstaat één wasbak voor deze twee ruimten. De wasbakken voor het reinigen van levensmiddelen worden bij voorkeur niet gebruikt voor het wassen van de handen.
- Bij de bediening van de kranen voor het wassen van de handen, mag er geen direct contact tussen de handen en de kranen zijn.
- De wasbakken moeten
 - goed schoongehouden worden, met bijzondere aandacht voor de kranen.
 - beschikken over stromend warm en koud of gemengd drinkbaar water. Indien enkel gewerkt wordt met voorverpakte levensmiddelen volstaat koud water.
 - beschikken over geschikte middelen voor het reinigen en het hygiënisch drogen van de handen. Een luchtblazer voor het drogen van de handen wordt afgeraden in lokalen waar niet-verpakte levensmiddelen aanwezig zijn.
 - indien nodig voorzien zijn van een hygiënisch (pedaal)vuilnisbakje voor wegwerphanddoekjes of papier.

3.6 Accommodatie personeel

Aangepaste faciliteiten voor het personeel zijn van belang om de persoonlijke hygiëne te kunnen waarborgen en op deze manier het besmettingsgevaar te verlagen. Onder deze accommodatie verstaat men de kleedruimte, eetruimte en sanitaire voorzieningen voor het personeel.

- Voorzie, indien nodig, een aparte **kleedruimte** voor het personeel. De kleedruimte bevindt zich buiten de keuken en andere lokalen waar levensmiddelen gehanteerd worden. Berg werkkledij en persoonlijke kledij gescheiden van elkaar op en vermijd contact tussen vuile en propere werkkleding.
- Voorzie, indien nodig, een **eetruimte** voor het personeel.
- Zorg dat er voldoende **toiletten** zijn die goed onderhouden, gereinigd en verlucht worden en zich in goede staat bevinden. In elke toiletruimte die door het personeel gebruikt wordt, moet een duidelijk bericht aanwezig zijn waarop staat dat het wassen van de handen verplicht is na elk toiletbezoek, bijv. via een pictogram of tekst.

3.7 Onderhoud, reiniging en ontsmetting

Een goed onderhouden bedrijf is de beste garantie om ongedierte weg te houden, maar ook om de groei van ziekte- en bederfverwekkende micro-organismen tegen te gaan. Orde en properheid zijn niet alleen wenselijk voor de voedselveiligheid, maar ze zijn ook het visitekaartje van het bedrijf.



Voor een efficiënte reiniging en ontsmetting zijn geschikt materiaal en producten nodig, net als het naleven van de juiste methodes. Reinigen is het verwijderen van zichtbaar en onzichtbaar vuil met een reinigingsmiddel. Desinfectie of ontsmetting is het verwijderen en/of doden van micro-organismen en sporen.

¹ Indien er in de inrichting geen verwerkingsactiviteiten plaatsvinden, volstaat de aanwezigheid van minstens 1 wasbak.





- Volg het **onderhoudsprogramma** van de gebruikte toestellen zorgvuldig op. Gebruik enkel smeermiddelen die geschikt zijn voor gebruik in de voedingssector.
- Stel een realistisch **reinigings- en ontsmettingsplan** op (zie voorbeeld in hoofdstuk 4). In dit plan moet beschreven worden wanneer, wat en hoe gereinigd en, waar nodig, ontsmet moet worden. In grotere bedrijven is het aangeraden bijkomend in het plan op te nemen wie wanneer wat moet reinigen of ontsmetten. Pas het reinigings- en ontsmettingsplan nauwgezet toe. Indien gewerkt wordt met een externe firma, kan het contract als plan dienen.
- Reinig en ontsmet niet wanneer onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn! Onverpakte levensmiddelen moeten verwijderd of afgedekt worden vooraleer er gestart wordt met de reiniging en ontsmetting. Er moet uiteraard wel meteen gereinigd en, indien nodig, ontsmet worden wanneer een levensmiddel valt of gemorst wordt.



- **Reinigingsmateriaal:**
 - Het reinigingsmateriaal moet in goede staat zijn. Gebruik bij voorkeur reinigingsmateriaal met plasticen in plaats van houten handvaten.
 - Borstels, schrobbers, aftrekkers, doeken... moeten eveneens gereinigd en, indien nodig, ontsmet worden zodat ze de levensmiddelen niet besmetten. Het reinigingsmateriaal zelf moet dus ook opgenomen worden in het reinigings- en ontsmettingsplan.
 - Zorg voor een geschikte opslag van het reinigingsmateriaal (bijv. voldoende ventilatie).
 - Het is aangeraden om afzonderlijk reinigingsmateriaal (bijv. in een andere kleur) te gebruiken voor het onderhoud van de toiletten.
- **Reinigings- en ontsmettingsmiddelen:**
 - Gebruik enkel ontsmettingsmiddelen die toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid voor gebruik in de voedingssector. De lijst van toegelaten biociden is terug te vinden op de website van de FOD Volksgezondheid en vermeldt het type biocide (type 4 = ontsmettingsmiddelen voor gebruik in de sector voeding en diervoeders). Op de website van het FAVV is een link naar de lijst terug te vinden: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Aanvullende informatie > Toegelaten desinfectanten (biociden).
 - Uitzondering: bleekwater, dat niet toegelaten is voor gebruik in de voedingssector, mag wel gebruikt worden in de distributiesector op voorwaarde dat er nadien nog gereinigd wordt. Let extra op het correcte gebruik van bleekwater: neem een voldoende hoge concentratie, volg de instructies van de fabrikant, spoel na gebruik steeds goed na!
 - Volg bij het gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen de voorschriften van de producent.
 - Sla reinigings- en ontsmettingsmiddelen die in de zaak gebruikt worden op in een **aparte ruimte of afsluitbare kast of afsluitbare doos** zodanig dat er geen gevaar is voor de verontreiniging van levensmiddelen.
 - Gebruik drinkbaar water bij het (in)direct contact met levensmiddelen
- **Reiniging van materiaal:**
 - Zorg voor een goede scheiding tussen vuile en propere afwas.
 - Machinaal afwassen verdient de voorkeur boven manueel afwassen.
 - Beperk het afdrogen met een handdoek tot een strikt minimum. Indien het gebruik van handdoeken niet te vermijden is, neem dan steeds propere handdoeken, die zo vaak als nodig ververs worden.
 - Berg afgewassen materiaal zo snel mogelijk op, buiten het bereik van stof en contaminatie.
 - Voorkom verontreiniging van proper materiaal door reinigings- en ontsmettingsmiddelen of door vuil materiaal.





3.8 Waterkwaliteit

Water wordt vaak en met verschillende doeleinden gebruikt binnen een levensmiddelenbedrijf: als ingrediënt, voor het maken van ijsblokjes, in de vorm van stoom, voor het reinigen van handen, oppervlakken, materialen of uitrusting en in geval van brand.

Aangezien water van slechte kwaliteit of water dat slecht gebruikt wordt enorme gevolgen zou kunnen hebben voor de veiligheid van producten en de gezondheid van de consumenten, moet er gewerkt worden met **drinkbaar water** (leidingwater of behandeld putwater, oppervlaktewater, gerecycleerd water of regenwater) als dit water rechtstreeks of onrechtstreeks in contact kan komen met levensmiddelen.

- Zorg ervoor dat stoom die rechtstreeks of onrechtstreeks in contact komt met levensmiddelen van drinkwaterkwaliteit is. Ook technologische hulpstoffen zoals bijv. stoom mogen geen bron van verontreiniging van de levensmiddelen zijn.
- Let erop dat al het ijs dat in contact komt met levensmiddelen steeds van drinkwaterkwaliteit is. Uitzondering: ijs voor het koelen van visserijproducten (vissen, oesters...) mag aangemaakt zijn uit schoon zeewater.
- **Ondrinkbaar water**, dat bijv. gebruikt wordt voor brandbestrijding of voor het koelen van machines, mag geen risico op contaminatie vormen:
 - Markeer de aftappunten van leidingen met niet-drinkbaar water met "ondrinkbaar water".
 - Verbind nooit leidingen voor drinkbaar water met leidingen voor niet-drinkbaar water
- Voer de **wettelijk vereiste analyses** uit op putwater, oppervlaktewater en regenwater indien u gebruik maakt van deze soorten water. Wanneer u leidingwater behandelt met een behandeling die niet is opgenomen in de omzendbrief betreffende de controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector, moet u ook analyses uitvoeren op het water. Meer informatie hierover is terug te vinden in de omzendbrief die beschikbaar is op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Aanvullende informatie > waterkwaliteit in de voedingssector.

3.9 Afvalbeheer


Afval is een goede voedingsbodem en schuilplaats voor schimmels, micro-organismen en ongedierte. Om kruisbesmetting te voorkomen mag afval nooit in contact komen met voedingsmiddelen. Alle soorten afval moeten daarom zo snel mogelijk afgevoerd worden.

- Laat afval geen bron van besmetting worden: voorkom contact tussen afval en levensmiddelen.
- Vermijd het ophopen van afval (inclusief verpakkingen) in lokalen waar ook voeding aanwezig is.
- **Afvalrecipiënten** (bijv. containers, afvalcontainers...)
 - zijn lekvrij, goed afsluitbaar, bij voorkeur niet handbediend en kunnen gemakkelijk schoongemaakt worden.
 - zijn proper, worden goed onderhouden en regelmatig leeggemaakt.
- **Afvalopslagplaatsen:**
 - Voorzie een aparte zone voor de opslag van afval waar geen voeding behandeld of opgeslagen wordt. Let erop dat de afvalopslagplaatsen proper zijn, geen ongedierte aantrekken en geen bron van besmetting zijn.
 - Zorg ervoor dat afval op een hygiënische manier verwijderd wordt en daarbij de propere zones van het bedrijf niet doorkruist (tenzij er een scheiding in tijd is).



- Enkel indien er geen andere mogelijkheid is en er passende voorzorgsmaatregelen genomen worden, mag dierlijk afval in eenzelfde koelruimte als levensmiddelen bewaard worden. Een fysieke scheiding tussen het afval en de levensmiddelen is verplicht (bijv. opslag van het afval in een hermetisch gesloten ton).
- Leef de voorschriften met betrekking tot **dierlijke bijproducten die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie** (inclusief dierlijk afval) steeds na.
 - Identificeer de verschillende categorieën afval en sorteer deze in afzonderlijke recipiënten.
 - Wees aandachtig voor de specifieke regels die van toepassing zijn indien men dierlijk afval wil afstaan als diervoeder of voor de verwerking tot diervoeder.
- Gebruik resten van voeding die aan de consument werd voorgezet niet opnieuw voor menselijke consumptie. **Etensresten** die van tafel terugkomen worden als afval beschouwd. Deze kunnen niet terug hergebruikt worden. Om voedselverspilling te vermijden, mogen restanten van maaltijden die werden voorgeschoteld aan de consument, wel met diezelfde consument worden meegegeven in een geschikt recipiënt als restrestje of "doggy bag". Geef de consument de nodige aanbevelingen mee over het afkoelen, bewaren, de houdbaarheid... van de resten.
- Maak van **keukenafval** (zowel de dierlijke als plantaardige fractie, inclusief de gebruikte frituurvetten) en etensresten geen voeder voor dieren.

3.10 Ongediertebestrijding

Kruipende (torren, kakkerlakken...) en vliegende (vliegen, muggen...) insecten vormen een bron van microbiologische besmetting van producten. Knaagdieren en huisdieren kunnen ook ziektes, die gevaarlijk zijn voor de mens, overbrengen door de micro-organismen waar ze drager van zijn. Het is dus  belangrijk dat de nodige maatregelen genomen worden om ongedierte te vermijden in het hele bedrijf.

- Zorg dat het ongedierte **geen toegang** heeft tot de ruimtes waar levensmiddelen aanwezig zijn.
 - Sluit openingen en mogelijke toegangen af (bijv. opening voor kabels...).
 - Gebruik horren indien vensters geopend worden.
 - Laat de buitendeur of poort niet onnodig openstaan.
 - Ongedierte kan ook via de aangevoerde grondstoffen (bloem, groenten...) binnenkomen. Het is dus belangrijk om een visuele controle uit te voeren bij de ontvangst en daarbij ook na te gaan of de verpakking niet beschadigd is, om te verzekeren dat er geen ongedierte aanwezig is.
- Creëer **geen schuilplaatsen** en zorg dat er **geen aantrekkingsbronnen** zijn voor ongedierte.
 - Vermijd de aanwezigheid van open verpakkingen bij de opslag van levensmiddelen.
 - Verwijder regelmatig het afval uit de verwerkingsruimten en verkooplokalen en let erop dat de afvalopslagplaats geen ongedierte aantrekt. Zorg dat het overal proper en netjes is.
 - Zorg voor een goede verlichting zodat u ongedierte snel kan vaststellen.
- Laat **huisdieren** niet toe in ruimtes waar levensmiddelen aanwezig zijn, behalve in verbruikszalen (indien u dit wil). Honden noodzakelijk voor de begeleiding van mensen met een handicap zijn toegelaten in alle ruimtes die toegankelijk zijn voor het publiek.
-  Stel een doeltreffend **ongediertebestrijdingsplan** op (zie hoofdstuk 4). U kan hiervoor beroep doen op een gespecialiseerde firma, maar dit is zeker niet verplicht!
 - Indien actief aan ongediertebestrijding gedaan wordt en er dus ongediertebestrijdingsmiddelen aanwezig zijn in de bedrijfsruimten, moet op een bedrijfsplan vastgelegd worden waar de lokazen en/of andere bestrijdingssystemen (bijv. insectenlampen, muizen vallen...) aanwezig zijn.

- Het kan ook nodig zijn om het terrein rondom het bedrijf op te nemen in het ongediertebestrijdingsplan (bijv. wanneer het bedrijf landelijk gelegen is).
- Indien er geen ongedierte is, kan een preventief plan volstaan. In dit plan moet opgenomen zijn wat er moet gebeuren in geval van ongedierte (bijv. contactgegevens van een gespecialiseerde firma, een lijst van ongediertebestrijdingsmiddelen die gebruikt zullen worden...).
- **Ongediertebestrijdingsmiddelen en bestrijdingssystemen:**
 - Zorg ervoor dat de plaatsing van bestrijdingssystemen geen risico vormt op verontreiniging van producten (levensmiddelen, verpakkingen...). Bijv. vliegenvangers en insectenlampen horen niet thuis boven werkbladen.
 - Volg bij het gebruik van ongediertebestrijdingsmiddelen de voorschriften van de producent. Alle gebruiksaanwijzingen en technische fiches van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn.
 - Gebruik enkel biociden die toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid. De lijst van toegelaten biociden is terug te vinden op de website van de FOD Volksgezondheid die u via de website van het FAVV kan terugvinden: www.favv.be > Professionelen > autocontrole > aanvullende informatie > toegelaten desinfectanten (biociden).
 - Let erop dat de bestrijdingsmiddelen nooit in contact komen met levensmiddelen. Stockeer de biociden daarom in een aparte ruimte of afsluitbare kast en gebruik bestrijdingsmiddelen op een correcte manier (bijv. geen gebruik van vernevelaars tijdens de productie van levensmiddelen).
- Voer regelmatig controles uit op de aanwezigheid van ongedierte! Zelfs wanneer geen ongedierte wordt gezien, maar wel looproutes, uitwerpselen, broedhaarden..., aangevreten verpakkingen of materiaal, of vieze geuren opgemerkt worden, moet onmiddellijk ingegrepen worden!

3.11 Opleiding

Al het personeel dat werkzaam is in de voedingssector moet bewust gemaakt worden van zijn rol en verantwoordelijkheid in de voedselveiligheid. Een basiskennis van de voedselhygiëne en -veiligheid is noodzakelijk voor al wie voedsel bereidt, bedient of verhandelt.

- Voorzie een **basisopleiding over de GHP** bij de aanwerving van zowel voltijdse als deeltijdse medewerkers, inclusief interims en studenten, die met voedingsmiddelen in aanraking komen. Deze opleiding moet aangepast zijn aan hun beroepsactiviteit.
- Besteed tijdens de opleiding vooral aandacht aan de gevaren (zowel chemische, fysische als (micro-)biologische) en de gevolgen van het gebrek aan hygiënisch werken. Verduidelijking van het waarom van de veiligheidsvoorschriften is zeer belangrijk. Indien nodig kan de opleiding ook de HACCP richtlijnen omvatten.
- Opleidingen kunnen georganiseerd worden door de verantwoordelijke binnen het bedrijf, de verschillende beroepsorganisaties, opleidingscentra, het FAVV... Het is bijv. ook mogelijk dat één personeelslid een opleiding volgt en deze dan intern doorgeeft aan de andere personeelsleden.
- Het is de taak van de verantwoordelijke om zijn personeel op de werkvloer voortdurend bij te sturen, op te volgen en te motiveren om hygiënisch te handelen.



3.12 Specifieke hygiënevereisten tijdens aankoop, ontvangst en opslag

3.12.1 Aankoop en ontvangst van levensmiddelen



De correcte **aankoop** van producten ligt aan de basis van de productie en verkoop van veilig voedsel.

- Kies leveranciers op een bewuste manier. Bij de keuze van leveranciers mag de prijs van de producten niet het enige doorslaggevend criterium zijn. Andere aspecten die de keuze van de leveranciers bepalen zijn bijv. de leveringsvoorwaarden, de hygiëne van de lokalen voor verwerking en opslag en van het transportmiddel gebruikt door de leverancier, de houdbaarheidsdata...
- Leveranciers moeten
 - geregistreerd zijn bij het FAVV (enkel van toepassing voor Belgische leveranciers) en over de vereiste erkenning of toelating beschikken.
 - garanties kunnen voorleggen betreffende voedselveiligheid. De aangekochte producten moeten voldoen aan de wettelijk vereisten en, indien van toepassing, aan andere specifieke eisen binnen de productspecificaties (bijv. leveringstemperatuur, verpakking, houdbaarheid...). Deze specifieke eisen kunnen vastgelegd worden in leveranciersovereenkomsten.
- Leg een leverancierslijst aan of maak hiervoor gebruik van het ingangsregister. Deze lijst bevat de contactgegevens van alle leveranciers en een overzicht van de producten die zij leveren.
- Voer ten minste één keer per jaar een leveranciersbeoordeling uit. Zo'n beoordeling van de leveranciers maakt het mogelijk om een duidelijk overzicht te krijgen van de geleverde prestaties en producten. De evaluatie mag op het niveau van de groep worden uitgevoerd als de inrichting deel uitmaakt van een groep en alle inrichtingen op gecentraliseerde wijze met dezelfde leveranciers werken. In B2C-bedrijven volstaat de ingangscntrole als leveranciersbeoordeling.

Volgende producten zijn verboden in de B2C-sector:

- Vers vlees of verse visserijproducten die niet geschikt werden verklaard voor menselijke consumptie via keuring of officiële controle, of die niet werden toegelaten bij invoer;
- Vlees met een merk dat aangeeft dat het bestemd is voor de exclusieve behoeften van het gezin van de eigenaar (particuliere slachting);
- Vlees van runderen, schapen en geiten waaruit het gespecificeerd risicomateriaal (GRM) niet vooraf werd verwijderd. Enkel voor slaggers met een specifieke toelating bestaat hierop een uitzondering, beschreven in de specifieke module.



Voer steekproefsgewijs bij de leveringen een **ingangscntrole** uit. Verder in deze gids vindt u een voorbeeld van een registratieformulier dat gebruikt kan worden voor de ingangscntrole (Hoofdstuk 4). Als er een afwijking wordt vastgesteld tijdens de ingangscntrole dient dit (of een gelijkaardig) formulier ingevuld te worden. Operatoren die niet van de versoepelingen kunnen genieten moeten elke ingangscntrole registreren.



- De ingangscntrole omvat minstens een controle op de temperatuur van gekoelde, diepgevroren en warme producten.
- Het is eveneens aangeraden de staat van de verpakking, organoleptische parameters zoals geur en kleur, houdbaarheid en de hygiëne van de transporteur en het vervoermiddel te controleren.





- U bent zelf verantwoordelijk voor het al dan niet aanvaarden van leveringen. Schat daarom de risico's in die verbonden zijn aan de leveringen. Bepaal op basis van die risico's de frequentie van de ingangscontrolle. Zorg er wel voor dat u op jaarbasis alle leveranciers afdekt.
- Het respecteren van temperaturen bij de ontvangst van levensmiddelen maakt deel uit van de GHP. Voor de operatoren die een versoepeld HACCP-systeem moeten invoeren, is het echter ook een CCP. De temperatuur van levensmiddelen bij de ontvangst wordt als CCP 1² beschreven in onderstaande tabel.

² De nummering van de CCP's is willekeurig en duidt geen specifieke volgorde aan.

CCP 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	x M: te hoge temperatuur	Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket Diepvriesproducten: t° max. -18°C; een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst	De afwijkingen registreren De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij de betrokken leverancier De producten sneller op een aangepaste plaats en temperatuur opslaan De producten zo snel mogelijk verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Personeel opleiden zodat de maximale wachttijd gerespecteerd wordt

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+ : Besmetting / x : Vermenigvuldiging / C : Chemisch gevaar / F : Fysisch gevaar / M : Microbiologisch gevaar

PVA 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	+ CFM: beschadigde verpakking + M: kruisbesmetting x M: overschrijding houdbaarheid	Verpakking proper en niet beschadigd Verse producten Producten die hun houdbaarheidsdatum niet overschreden hebben	Steekproefsgewijze visuele controle van de verpakking bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de versheid van de producten bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de houdbaarheidsdata van de producten bij ontvangst	De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij de betrokken leverancier

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



3.12.2 Opslag van levensmiddelen

Een goede **voorraadrotatie** is van groot belang. Er dient voor gezorgd te worden dat levensmiddelen niet te lang opgeslagen worden en tijdig gebruikt worden in de bereiding, verkoop... Op deze manier kan verontreiniging en/of bederf vermeden worden.

- Zorg voor een **ordelijke en overzichtelijke opslag** van levensmiddelen.
- Let erop dat de voorraad in verhouding staat tot het verbruik en/of de beschikbare opslagruimte.
- Voorzie voldoende opslagruimte zodat grondstoffen gescheiden kunnen worden van verwerkte producten en gekoelde of diepgevroren producten correct bewaard kunnen worden. Rauwe en bereide producten worden bij voorkeur in afzonderlijke ruimtes gestockeerd. Indien dit niet mogelijk is, moeten de producten zodanig geplaatst worden dat **geen kruisbesmetting** mogelijk is, bijv. door bereide producten bovenaan en rauwe producten onderaan te plaatsen of rauwe en bereide producten duidelijk gescheiden naast elkaar te plaatsen. Zorg eveneens voor voldoende scheiding tussen verschillende grondstoffen en producten om kruisbesmetting met allergenen te voorkomen.
- Plaats levensmiddelen nooit rechtstreeks op de vloer en dek ze, indien mogelijk, steeds af tijdens de opslag!
- Het is aanbevolen om overtollige (bijv. kartonnen) verpakking te verwijderen tijdens de opslag.
- Sla producten steeds bij een **correcte temperatuur** op. Het is van cruciaal belang dat de temperatuur die bij wet is opgelegd, gerespecteerd wordt tijdens de bewaring en verkoop van het levensmiddel. Indien de kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket, lager is dan de wettelijke norm, dient het product opgeslagen te worden bij de temperatuur zoals aangegeven door de fabrikant³. Het niet naleven van de temperaturen wordt gedefinieerd als "een onderbreking van de koudeketen" of "een onderbreking van de warmteketen".
- Controleer dagelijks de temperatuur van de te koelen en diepgevroren levensmiddelen. Neem in geval van een onderbreking van de koudeketen de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen en registreer deze, samen met de afwijkende temperatuur.
- Omdat eieren bij een constante temperatuur moeten worden bewaard, plaatst u verse eieren, bestemd voor verkoop, best niet in de koeling. Het is zelfs verboden om verse eieren langer dan 72u bij een temperatuur lager dan 5°C te bewaren in verkooppunten. Wanneer u de eieren zelf zal verwerken, wordt bewaring in de koeling wel aanbevolen indien de koudeketen tot net voor de verwerking wordt gerespecteerd.
- Levensmiddelen en andere producten dan levensmiddelen (bijv. linnen, verpakkingsmateriaal, papier...) dienen zo veel mogelijk afzonderlijk bewaard te worden. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen en ongediertebestrijdingsmiddelen moeten steeds opgeslagen worden in een aparte ruimte of afgesloten kast.
- Enkel indien er geen andere mogelijkheid is, mag dierlijk afval in eenzelfde koelruimte als levensmiddelen bewaard worden.



³ In enkele uitzonderlijke gevallen kan de temperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket ook hoger zijn dan de wettelijke norm. In dit geval dient het product opgeslagen te worden bij de temperatuur zoals aangegeven door de fabrikant.



Twee principes kunnen toegepast worden om op een efficiënte manier aan voorraadrotatie te doen: FIFO (First in First out) en FEFO (First expired First out).

- **FIFO** betekent dat de eerst ontvangen of bereide producten eerst verkocht of verwerkt worden. Bij een levering moeten de oudste producten vooraan worden geplaatst en de net geleverde producten achteraan worden toegevoegd.
- **FEFO** betekent dat de producten die het eerst zullen vervallen eerst verkocht of verwerkt worden. Dit principe houdt het respecteren en regelmatig, bij voorkeur dagelijks, controleren van de houdbaarheidsdata in. Producten waarvan de uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot") overschreden is, moeten verwijderd worden uit de opslag of de verkoop! Producten waarvan de datum van minimale houdbaarheid ("tenminste houdbaar tot") overschreden is, kunnen op uw eigen verantwoordelijkheid nog worden gebruikt/verkocht. Zie ook 3.14.12 voor meer informatie over houdbaarheidsdata.



In onderstaande tabel worden de toegestane **maximale temperaturen van te koelen levensmiddelen** weergegeven. Een korte schommeling van deze temperaturen is toegelaten wanneer dit nodig is bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover de vereiste temperatuur met niet meer dan 3°C overschreden wordt.

Van de bewaartemperaturen in de tabel kan worden afgeweken als de fabrikant een andere temperatuur aangeeft of als het FAVV een afwijking verleent na advies van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV.

Tabel 1. Maximale temperaturen van te koelen levensmiddelen.

Aard van de levensmiddelen	Bewaartemperatuur (T) (KB van 13 juli 2014)
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	≤ +7,0°C
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen	≤ +4,0°C
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	≤ +4,0°C
4) Vleesproducten	≤ +7,0°C
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen	≤ +4,0°C
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen	≤ +7,0°C
7) Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een max. van 10°C
8) Levend bewaarde visserijproducten	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren	T welke die van smeltend ijs benadert met een max. van + 4°C (temperatuurschommelingen inbegrepen)
10) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbiljetjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen	≤ +4,0°C
11) Rauwe melk	≤ +6,0°C
12) Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen	≤ +7,0°C
13) Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten ; vers geperste vruchten-/groentesappen één of meerdere soorten.	≤ +7,0°C
14) Gekiemde zaden of scheuten	≤ +7,0°C



15) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een U.H.T.-behandeling ondergaan hebben	≤ +7,0°C
16) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	≤ +7,0°C
17) Verse kaas; kaas in sneetjes	≤ +7,0°C
18) Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %	≤ +7,0°C
19) Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren ⁴	≤ +7,0°C
20) Gekookte gepelde eieren	≤ +7,0°C
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur	≤ +7,0°C
22) Levensmiddelen samengesteld uit minstens één van bovenstaande (1-21) ingrediënten	T van het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur het laagst is

Voor **diepvriesproducten** geldt dat hun temperatuur stabiel moet blijven overal in het product en deze temperatuur -18°C of lager moet zijn. Een korte opwaartse schommeling wordt enkel getolereerd tijdens het vervoer, tijdens de plaatselijke distributie en in winkelmeubelen indien de schommeling niet meer dan 3°C bedraagt.

Het respecteren van temperaturen maakt deel uit van de GHP. Voor de operatoren die een versoepeld HACCP-systeem moeten invoeren, is het echter ook een CCP. De temperatuur van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling van maaltijden en bediening wordt als CCP 3 beschreven in onderstaande tabel.

⁴ Viennoiserie die gebakken banketbakkersroom bevat, mag bewaard worden aan omgevingstemperatuur voor een termijn van maximum 12 uur (advies 49-2006 van het Wetenschappelijk Comité betreffende de bewaring van viennoiserie met gebakken banketbakkersroom)



CCP 3 – Temperatuur gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling van maaltijden en bediening

Beschrijving	Gevaar/risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur gekoelde levensmiddelen (koelruimte, koelmeubels, buffetten)	x M: te hoge temperatuur	Normen: Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket	Dagelijkse controle van temperatuur van de koelruimten en in geval van afwijking temperatuur bijregelen Controle van de goede werking van de koelmeubels (t°, waterpeil...) bij de start van de bediening Steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Opslag: producten verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Verdeling van maaltijden en koude bediening: <ul style="list-style-type: none"> • producten waarvan de temperatuur te hoog is, moeten worden verwijderd • betere beheersing van de temperatuur voor de bediening van de producten • de producten korter voor de start van de bediening klaarzetten In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking
Temperatuur diepgevroren levensmiddelen (diepvries)	x M: te hoge temperatuur	Norm: t° max. -18°C ⁵ Een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten in de winkelmeubelen	Dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezers en in geval van afwijking temperatuur bijregelen	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Ontdooid producten onmiddellijk, en zeker binnen de 24 uur ⁶ , bereiden of vernietigen. Zeker niet opnieuw invriezen! In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

⁵ Uitzondering: Temperatuur van consumptie-ijs tijdens de bediening mag max. -9°C bedragen, voor softijs is de kritische grenswaarde -5°C.

⁶ Men kan van deze tijd afwijken indien in een gevarenanalyse aangetoond wordt dat er geen risico is voor de consument.



PVA 5 – Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie	+ C: kruisbesmetting allergenen	Afwezigheid van allergenen die geen ingrediënt zijn	Continue aandacht voor mogelijke kruisbesmetting van allergenen tijdens opslag en productie	<p>Indien een kruisbesmetting niet te vermijden valt, mogelijks besmette producten identificeren en de consument hierover informeren</p> <p>Kruisbesmetting vermijden door:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedures in verband met de reiniging van het werk materiaal herzien • Productvolgorde herzien zodat besmetting door achterblijvende allergenen vermeden wordt • ... <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de werkinstructies (afwegen, productvolgorde...) en de procedure voor reiniging</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 7 – Houdbaarheid van bederfelijke producten tijdens opslag en verkoop

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Overschrijden houdbaarheid van bederfelijke producten	x M: overschrijding houdbaarheid	<p>Producten die hun uiterste consumptiedatum (zie 3.14.12) niet overschreden hebben</p> <p>Koude patisserie: gebruik voor nat gebak zo veel mogelijk halffabrikaten die op de productiedag zelf zijn bereid (bijv. slagroom)</p> <p>Gekoelde opslag rauwe melk bij 6°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • voor de bereiding van rauwmelkse producten: maximum 48 uur • voor de bereiding hittebehandelde producten: maximum 72 uur <p>Opslag verse eieren van eigen productie: Gebruiken tot maximum 28 dagen na legdatum</p> <p>Gehakt vlees:</p> <ul style="list-style-type: none"> • snijlingen binnen de 24u vermalen • vacuüm verpakt vlees binnen de 10 dagen vermalen of binnen de 24u verwerken eenmaal de verpakking geopend werd • verkopen binnen de 48u na het vervaardigen 	Dagelijkse controle van de houdbaarheid of uiterste consumptiedata van de producten	<p>Producten waar van de uiterste consumptiedatum (zie 3.14.12) overschreden is verwijderen als afval</p> <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar





3.13 Specifieke hygiënevereisten wanneer u uw eigen grondstoffen voorziet

In dit deel wordt aangegeven welke grondstoffen u zelf kan voorzien onder het toepassingsgebied van dit handboek. Grondstoffen die hier niet vermeld worden (bijv. melk) mag u niet zelf aanleveren zonder extra activiteiten aan te geven bij het FAVV en vallen niet onder het toepassingsgebied van deze autocontrole gids.

3.13.1 Eieren van eigen productie

Indien u zelf pluimvee houdt, mag u binnen het kader van dit praktijkhandboek de eieren van deze dieren verwerken in uw zelfbereide producten.

Voeder en water voor de dieren kunnen een bron zijn van besmetting met ziekteverwekkers (bijv. *Salmonella spp.*), kunnen vervuild zijn met bijv. pesticiden, dioxines en zware metalen of drager zijn van vreemde voorwerpen zoals bijv. naalden, glas, plastic en metaal. Dit kan resulteren in een gevaar voor de dieren en contaminatie van de eieren. Neem daarom volgende aandachtspunten in acht:

- Geef het pluimvee enkel voeder dat geschikt is voor legpluimvee. Voeder voor vleeskippen of voeder voor konijnen zijn niet geschikt. Ook keukenafval en etensresten zijn verboden.
- Zorg ervoor dat het pluimvee vlot toegang heeft tot vers drinkwater en voorkom dat het verontreinigd water (bijv. met rioolwater) kan drinken.
- Raap dagelijks eieren.
- Maak de legnesten regelmatig proper.
- Eendeneieren zijn meestal vuiler dan kippeneieren. Bovendien wordt bij ganzen en eenden vaker *Salmonella*-infectie vastgesteld. Besteed extra aandacht aan de goede hygiënepraktijken bij het verzamelen en gebruik van deze eieren.
- Was de eieren niet, maar maak ze voorzichtig droog schoon, bijvoorbeeld door het gebruik van een droge spons of handschoen.
- Bescherm eieren tegen schokken en rechtstreeks zonlicht. Bewaar eieren schoon, droog en vrij van vreemde geuren. Eieren moeten op een constante temperatuur bewaard worden. Indien u ze in de koelkast plaatst, moeten de eieren er tot bij het gebruik verder in bewaard worden.
- Vermijd het gebruik van eieren uit eigen productie voor bereidingen die geen verhitting ondergaan.
- Verwerk de eieren uiterlijk 28 dagen na de legdatum.

Opgelet, wanneer uw activiteit in de primaire sector een bepaalde omvang aanneemt (houden van meer dan 50 stuks pluimvee), dient u deze activiteit bij het Agentschap aan te geven. In dat geval dekt deze gids de primaire activiteit niet meer.

3.13.2 Zelfgekweekte kruiden, groenten en fruit

Indien u zelf kruiden, groenten en/of fruit teelt mag u binnen het kader van dit praktijkhandboek deze grondstoffen verwerken in uw zelfbereide producten.

Via de lucht, bodem, water, meststoffen, gewasbestrijdingsmiddelen, biociden, afval... kunnen de producten mogelijks gecontamineerd worden en zo een gevaar opleveren voor de voedselveiligheid. Neem daarom volgende aandachtspunten in acht:

- Vermijd zo veel mogelijk het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. Indien u ze toch gebruikt, mogen enkel toegelaten gewasbeschermingsmiddelen voor niet professioneel gebruik toegediend worden. De lijst met toegelaten gewasbeschermingsmiddelen en hun toepassing kan geraadpleegd worden op www.fytoweb.be/nl/gewasbeschermingsmiddelen/toelatingen-van-gewasbeschermingsmiddelen-raadplegen. Volg de gebruiksaanwijzingen van de producent van gewasbeschermingsmiddelen op; respecteer de wachttijden voor het oogsten
- Sorteert de oogst en gebruik enkel producten zonder afwijkingen:
 - Rotte of beschimmelde appels kunnen het toxine patuline bevatten: controleer appels visueel op schimmelgroei (ook inwendig in het klokhuis) en vernietig beschimmelde appels.
 - Gebruik geen aardappelen die tijdens het groeien groen zijn geworden, want deze bevatten het giftige solanine.
- Respecteer de handelsnormen (verordening 1221/2008) voor groenten- en fruit indien u deze vers rechtstreeks aan de eindconsument verkoopt op de markt of deur-aan-deur.
- Gebruik groenten en fruit zo vers mogelijk. Een kortere bewaartijd vermindert bijv. de kans op de vorming van patuline bij appels.
- Vermijd het gebruik van delen waarvan verondersteld wordt dat ze niet worden geconsumeerd (bijv. het loof van wortels).
- Was groenten en fruit steeds met drinkbaar water voor gebruik, ook indien u onbespoten producten gaat verwerken. Het wassen van appels kan bijv. het gehalte aan patuline verlagen.

Opgelet, wanneer uw activiteit in de primaire sector een bepaalde omvang aanneemt (meer dan 50 are aardappelen en hoogstamfruit, meer dan 25 are laagstamfruit of meer dan 10 are andere plantaardige producten) of wanneer u de primaire producten ook wenst te leveren aan andere operatoren, dient u deze activiteit bij het Agentschap aan te geven. In dat geval dekt deze gids de primaire activiteit niet meer.



3.14 Specifieke hygiënevereisten tijdens bereiding

Voorkom tijdens de bereiding zo veel mogelijk de verschillende vormen van kruisbesmetting (zowel chemisch, fysisch als (micro-)biologisch), zoals bijvoorbeeld die met allergenen.

3.14.1 Invriezen van levensmiddelen

Indien in het bedrijf zelf producten worden ingevroren moet van zuivere en verse producten gestart worden. Let daarbij ook op volgende punten:

- Vries producten zo snel mogelijk in. Dunne lagen en kleine hoeveelheden zorgen ervoor dat de producten de gewenste temperatuur sneller bereiken.
- De houdbaarheid van zelf ingevroren producten moet beperkt worden tot max. 6 maanden, tenzij kan aangetoond worden dat het product langer bewaard kan worden.
- Het etiket van levensmiddelen die in het bedrijf zelf ingevroren worden en diepgevroren verkocht worden, moet bovenop de algemene etiketteringvereisten (zie 3.14.14) volgende informatie bevatten:
 - “diepvries” of “surgelé” als aanvulling van de verkoopsbenaming
 - de periode gedurende dewelke diepvriesproducten bewaard kunnen worden bij de eindverbruiker thuis en op welke temperatuur
 - de vermelding “na ontdooien niet opnieuw invriezen”
 - in het geval van diepgevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten: “ingevroren op...”

3.14.2 Ontdooien van levensmiddelen

Het diepvriezen van producten stopt de groei van micro-organismen en vertraagt de chemische afbraak, maar bacteriën en sporen worden meestal niet vernietigd. Van zodra de omstandigheden terug gunstig worden, kunnen ze zich verder ontwikkelen. Het correct ontdooien van levensmiddelen is dan ook zeer belangrijk, aangezien er een geschikte omgeving voor de groei van bacteriën kan ontstaan door het vrijgekomen water tijdens het ontdooien.

- Uitgezonderd voor brood(jes) en andere bakkerijproducten die bij kamertemperatuur bewaard mogen worden, gebeurt het ontdooien **nooit bij kamertemperatuur** en **nooit in een bain-marie**. Ontdooi producten in de **koelruimte of koelkast**. Op een snelle manier ontdooien kan met behulp van de **microgolfoven**. Ontdooien onder koud stromend water is toegestaan voor verpakte producten en onverpakte schaaldieren.
- Giet het vrijgekomen water (drip) steeds zo snel mogelijk weg.
- Gebruik ontdooide producten zo snel mogelijk.
- Enkel ontdooide producten die een intensieve hittebehandeling hebben ondergaan, mogen opnieuw ingevroren worden (bijv. soep op basis van ontdooide groenten).

3.14.3 Verhitten van levensmiddelen

Bij een temperatuur van meer dan 60°C gedurende een voldoende lange tijd worden de meeste aanwezige bacteriën vernietigd. Zowel de temperatuur als de tijd waarbij bacteriën aan verhitting worden blootgesteld bepalen de efficiëntie van de afdoding.

- Zorg er bij warme producten steeds voor dat de kerntemperatuur van de producten minstens **60°C** is.
 - Het heropwarmen van levensmiddelen dient zo snel mogelijk te gebeuren.
 - **Bewaar** warme levensmiddelen bij een temperatuur van minstens 60°C en **controleer** steekproefsgewijs of dit correct gebeurt.
 - Verhit de producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C onmiddellijk opnieuw. Deze producten mogen in geen geval voor bewaring opgeslagen worden.
 - Bij bepaalde culinaire of gastronomische bereidingen wordt de kerntemperatuur van 60°C niet gehaald. Voorbeelden van dergelijke producten zijn vlees dat bleu, saignant of à point gebakken is, rosé gebakken rosbief, hollandaise- en bearnaisesaus, sabayon... Neem daarom tijdens de opslag en voorbereiding extra voorzorgsmaatregelen op vlak van hygiëne. Bereid deze producten steeds op het laatste moment en serveer ze onmiddellijk. Werk voor dergelijke bereidingen altijd met zeer verse kwaliteitsproducten.
- Verifieer per productsoort of het toegepaste tijd-temperatuursprogramma van de gebruikte oven zorgt voor de gewenste kerntemperatuur van het product.
- Vermijd verbrande delen bij het (af)bakken van brood, koekjes... en het roken, barbecueën en grillen van vlees en vis ter voorkoming van acrylamide, PAK's en andere schadelijke, chemische stoffen.
- Controleer de goede werking van verwarmingselementen en ovens regelmatig.
- Het respecteren van temperaturen maakt deel uit van de GHP. Voor de operatoren die een versoepeld HACCP-systeem moeten invoeren, is het echter ook een CCP. De temperatuur van warme levensmiddelen tijdens bereiding, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening wordt als CCP 4 beschreven in de tabel op de volgende pagina.



CCP 4 – Temperatuur warme levensmiddelen tijdens bereiding, heropwarming, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur warme producten	x M: te lage temperatuur	Norm levensmiddelen: kerntemperatuur min. 60°C Bakkerijproducten en hartige snacks: volledig afgebakken product Risicovolle levensmiddelen (bijv. hamburgers, kippenvlees): voldoende verhitten tot in de kern	Dagelijkse controle van de temperatuur van de warme producten Controleer minstens jaarlijks en na elk technisch onderhoud de goede werking van de oven (bijv. via een controle van de naald of de tijd/temperatuurprogramma's). Steekproefsgewijze controle van de goede werking van verwarmingselementen (bijv. buffetten, warmhoudkarren...) Steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	De betrokken producten identificeren De afwijkingen registreren De producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval voor bewaring opslaan. De wachttijd voor het opdienen of de verkoop van de warme producten inkorten Warme bediening: <ul style="list-style-type: none"> • verwarmingselementen bijregelen bij afwijkende kerntemperaturen • producten die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°C moeten zo snel mogelijk opgediend worden en nadien afgekoeld worden tot 7°C In geval van een defect aan de verwarmingselementen een technicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Betekenis van de gebruikte symbolen:


+ : Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

⁷ In afwijking hiervan mogen bloedworst en kip aan 't spit na de productie gedurende maximum 2u bij omgevingstemperatuur worden aangeboden. Daarna moeten zij zo snel mogelijk worden afgekoeld (< 7°C).



3.14.4 Afkoelen van verhitte levensmiddelen

Warme levensmiddelen die gekoeld bewaard worden, moeten steeds zo snel mogelijk afgekoeld worden om groei van micro-organismen te vermijden.

- De warme producten moeten in maximum 2 uur tijd afgekoeld worden van 60°C tot 10°C.
-  Binnen de 24 uur moeten de producten hun maximale bewaar temperatuur, zoals vermeld in **Tabel 1**, bereikt hebben.
- Controleer steekproefsgewijs of dit zo gebeurt!
- Het afkoelen van warme levensmiddelen die koel bewaard moeten worden is een CCP die deel uitmaakt van het versoepeld HACCP-systeem (CCP 7). Deze CCP wordt beschreven in onderstaande tabel.

Besteed hierbij vooral aandacht aan risicovolle producten en producten die moeilijk te koelen zijn. Producten kunnen sneller gekoeld worden door grote volumes op te delen of door gebruik te maken van een snelkoeler.

CCP 7 – Afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur en tijd tijdens het afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden	<p>x M: te trage afkoeling</p> <p>x M: te hoge temperatuur</p>	<p>Afkoelen van 60°C naar 10°C (kerntemperatuur) in maximum 2 uur</p> <p>Na 24 uur: maximale t° gedefinieerd in Tabel 1</p>	Steekproefsgewijze controle van de tijd die nodig is om producten voldoende af te koelen, met speciale aandacht voor risicoproducten of producten die moeilijker te koelen zijn (bijv. grote volumes)	<p>De betrokken producten identificeren</p> <p>De afwijkingen registreren</p> <p>De methode voor afkoeling aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden: bijv. in functie van de aard van de producten plaatsen onder koud stromend water of in ijswater, verdelen in kleinere porties, goed omroeren...</p> <p>Een snelkoeler installeren</p> <p>De houdbaarheid van de producten verkorten (bijv. de betrokken producten sneller gebruiken)</p> <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



3.14.5 Frituren

Neem bij het **frituren** van levensmiddelen volgende punten in acht:

- Om de vorming van acrylamide zo veel mogelijk te vermijden wordt aangeraden te frituren bij **max. 175°C. De wettelijke max. temperatuur is 180°C.**
- Meet de temperatuur van het frituurvet of de frituurolie geregeld. Indien de friteuse niet dagelijks gebruikt wordt, is dit nodig bij elk gebruik.
- Ververs het frituurvet of de frituurolie regelmatig, gebaseerd op het gebruik.
- De temperatuur en de kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie is een CCP die deel uitmaakt van het versoepeld HACCP-systeem voor de operatoren die levensmiddelen frituren (CCP 5). Deze CCP wordt beschreven in onderstaande tabel.
- Meer informatie kan gevonden worden in de omzendbrief met betrekking tot het implementeren van goede praktijken die helpen om het acrylamidegehalte in voeding te verminderen: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven levensmiddelen.



CCP 5 – Temperatuur en kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie of het frituurvet	+ C: te hoge temperatuur + C: te lange periode tussen het verversen van de olie of het vet	Temperatuur van de frituurolie of het frituurvet: wettelijk max. 180°C aanbevolen max. 175°C Respecteren van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Geregelde controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet Controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet bij elk gebruik indien de friteuse niet dagelijks gebruikt wordt Opvolging van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Indien de friteuse niet defect is: <ul style="list-style-type: none"> de temperatuur bijregelen en indien beschikbaar de olie/vet testen met een sneltester. Als een te hoog gehalte aan polaire stoffen vastgesteld wordt (TPF (totale polaire fractie) > 25%), moet de olie/vet ververs worden. de olie/vet verversen de producten die gebakken werden in slechte olie/vet verwijderen In geval van een defect aan de friteuse: een technicus verwittigen. Na de herstelling dient de friteuse gereinigd te worden vooraleer ze opnieuw gebruikt kan worden Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+ : Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



3.14.6 Gebruik van additieven en technologische hulpstoffen

Additieven zijn stoffen die niet als levensmiddelen op zich worden geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedsel ingrediënt worden gebruikt. Ze worden door de producent bewust toegevoegd voor technologische doeleinden tijdens het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen. Het gevolg daarvan is dat de stoffen of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden, of dat dit althans verwacht wordt. Additieven worden ingedeeld in functionele klassen, zoals kleurstoffen, zoetstoffen, conserveermiddelen... Voorbeelden van toegelaten additieven zijn citroenzuur in vleesbereidingen waaraan nog andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd, een beperkte concentratie aan kleurstoffen (bijv. tartrazine) in consumptie-ijs of gearomatiseerde smeltkaas kaas, zoetstoffen in levensmiddelen met gereduceerde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers...

- Pas bij het gebruik van additieven verordening 1333/2008 inzake levensmiddelenadditieven toe. In deze verordening wordt het principe van de strikt positieve lijst toegepast: enkel welbepaalde additieven mogen aan welbepaalde levensmiddelen categorieën in welbepaalde concentraties worden toegevoegd. Wat niet in de lijst is opgenomen, is verboden.
- Tip: Elke levensmiddelen categorie wordt omschreven in de Europese leidraad (http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance_en.htm). Welke additieven in welke concentraties zijn toegelaten in de verschillende categorieën is ook terug te vinden in de wetgeving. De Food Additives Databank (https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display) kan hierbij een handig instrument zijn.

Een **technologische hulpstof** is elke stof die niet op zichzelf als levensmiddel wordt geconsumeerd, maar bewust wordt gebruikt bij de verwerking van grondstoffen, levensmiddelen of voedsel ingrediënten om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden. Dit kan leiden tot de onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen van deze stof of bijproducten ervan in het eindproduct, zolang deze residuen geen gevaar voor de gezondheid vormen en geen technologisch effect op het eindproduct hebben. Voorbeeld: vloeibaar CO₂ dat gebruikt wordt voor contactbevriezing is een technische hulpstof. Garandeer bij het gebruik van technologische hulpstoffen steeds dat het gebruik van de stoffen geen gevaar oplevert voor de voedselveiligheid. Evalueer daarom het mogelijke gevaar dat verbonden is aan het gebruik van technologische hulpstoffen indien u er gebruik van maakt. De omzendbrief met betrekking tot het gebruik van technische hulpstoffen bij de bereiding van levensmiddelen kan u hiermee op weg helpen: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven levensmiddelen.

Voor sommige toevoegsels of ingrediënten kunnen **beperkingen** zijn opgelegd, niet omdat ze een chemisch gevaar kunnen vormen, maar om kwaliteitsredenen of om misleiding van de consument te voorkomen. Raadpleeg de specifieke wetgeving hieromtrent om aan de opgelegde vereisten te voldoen.



3.14.7 Gebruik van rauwe eieren en eiproducten

- Indien u de keuze hebt tussen rauwe en behandelde (bijv. gepasteuriseerde) eieren, vermijd u best het gebruik van rauwe eieren. Gepasteuriseerde vloeibare eiproducten of andere eiproducten (eipoeder, diepvrieseieren, hard gekookte eieren) genieten de voorkeur boven rauwe eieren, zeker voor toepassingen waarvoor geen of een onvoldoende verhitting gebeurt (bijv. mayonaise, chocolademousse, sabayon, Hollandse saus...) of als u producten voor een gevoelige doelgroep bereidt (jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem).
- Controleer volgende aspecten bij ontvangst van eieren van een leverancier: de eieren moeten **gestempeld** en van **klasse A** zijn, de eieren mogen geen breuken vertonen en mogen niet vuil zijn.
- Bewaar eieren bij constante temperatuur, bij voorkeur in een koele ruimte (max. 7°C) en in het donker; bescherm de eieren tegen schokken en houd ze schoon, droog en vrij van vreemde geuren.
- Neem de juiste hoeveelheid eieren of eiproducten net voor gebruik uit de koele ruimte of koelkast.
- Indien mogelijk dient het breken van rauwe eieren gescheiden te gebeuren in tijd of ruimte van de overige productie.
- Neem een **propere gewassen** en bij voorkeur gedesinfecteerde kom en zorg dat de omgeving en de handen proper en indien nodig ontsmet zijn.
- Sla de eieren met een scherp voorwerp en in één keer open (zorg er hierbij zeker voor dat er geen buitenkant van de schaal in aanraking komt met de ei-inhoud).
- Vang per gebroken ei de inhoud eerst op in een aparte propere kom, pas als u de inhoud gecontroleerd heeft, brengt u het over in de grote kom.
- Bij het scheiden van eieren maakt u best gebruik van een propere ei-scheider waardoor dooier en wit apart kan opgevangen worden.
- Gebroken eieren (eivlies is beschadigd) moeten onmiddellijk gebruikt worden. Plaats gebarsten eieren (eivlies nog intact) en aangebroken eiproduct bij niet direct gebruik dadelijk in de **koeling** (<7°C of temperatuur aangegeven op de verpakking), afgedekt en verwerk ze binnen de 48u in de recepturen.
- Plaats nooit aangebroken eiproducten en ongeopende producten samen in de opslag. Dit geldt niet indien het aangebroken eiproduct in een afsluitbaar recipiënt aanwezig is.
- Verwijder de schalen onmiddellijk na het breken van de eieren.
- Na afloop van het breken van de eieren en het verwijderen van de eischalen dienen de handen gewassen en bij voorkeur ontsmet te worden.
- Reinig de werktafel na de manipulatie van rauwe eieren, alvorens volgende taken uit te voeren.
- Indien gebroken eieren om te doreren in een spuitmachine worden gebracht moet deze proper zijn. De spuitmachine dient dagelijks gewassen en ontsmet te worden. Ook de recipiënten en de borstels gebruikt voor het doreren dienen dagelijks gewassen en bij voorkeur ontsmet te worden.
- Eiproduct dat max. 6u bij kamertemperatuur gestaan heeft in de originele verpakking mag nog 24u gebruikt worden in af te bakken producten. Gebruik dit eerst op en voeg nadien pas nieuw geopende verpakkingen toe.



Bewaar bereidingen met rauwe eieren die in een verder stadium geen of een onvoldoende hittebehandeling ondergaan onmiddellijk in de koelkast. Producten die bereid werden met eieren en/of eiproduct en die niet meer afgebakken worden hebben een beperkte houdbaarheid in de koeling <7°C.



3.14.8 Gebruik van rauwe melk

- Bevoorraad u enkel met rauwe melk die via de melkveehouder werd geanalyseerd⁸ zodat u zelf geen analyses moet uitvoeren. Het is aan te raden analyseresultaten op te vragen bij uw leverancier.
- Reinig en ontsmet zorgvuldig al het materiaal waarmee de rauwe melk tijdens de productie in contact komt.
- Besteed extra aandacht aan de persoonlijke hygiëne met bijzondere aandacht voor de handen, voorarmen en houding bij niezen en hoesten. Het dragen van een hoofddeksel wordt aanbevolen.
- Sluit de recipiënten voor rauwe melk goed af om kruiscontaminatie te voorkomen.
- Respecteer de koudeketen: bewaar rauwe melk bij maximaal 6°C (bij ontvangst mag de temperatuur maximum 10°C zijn).
- Vermijd zo veel mogelijk het gebruik van rauwe melk voor koude bereidingen (bijv. chocolademousse) en verwerk het zo veel mogelijk tijdens de productie van producten die een warmteproces ondergaan die tenminste het equivalent is van een pasteurisatieproces.
- Vraag een specifieke toelating aan bij uw PCE wanneer u rauwe melk rechtstreeks bij de veehouder wil aankopen.



3.14.9 Marineren van levensmiddelen

- Gebruik alleen echt verse producten van goede kwaliteit in marinades.
- De marinade moet de houdbaarheid en kwaliteit van de producten garanderen.
- Marineren gebeurt bij voorkeur in een gekoelde marinade die afgedekt wordt met een deksel of olielaag. Warme marinades moeten zo kort mogelijk gehouden worden.
- Reinig marinadebaden na elk gebruik.

3.14.10 Paneren van levensmiddelen

- Maak de panade zo kort mogelijk voor het paneren klaar.
- Bewaar de panade in de koelkast.
- Paneer onmiddellijk voor de bereiding.
- Bewaar paneermeel op een droge en propere plaats.
- Bewaar geen resten van panades waar eieren in verwerkt zijn.
- Rechtstreeks contact met de handen wordt afgeraden.

⁸ Uit een melkproductie waarvan minstens één monster genomen wordt per drie dagen productie, kan een maximale hoeveelheid van 100 liter, al dan niet opgedeeld, geleverd of opgehaald worden zonder dat daarvan een extra monster moet genomen worden.



3.14.11 Gebruik van spuitzakken

- Gebruik bij voorkeur wegwerpspuitzakken.
- Bewaar een gevulde spuitzak, die gedurende meerdere diensten of producties gebruikt wordt, in de koelkast.
- Dek de spuitmond van een gevulde spuitzak tijdens de bewaring steeds af.
- Zuig in geen enkel geval aan de spuitmond van een gevulde spuitzak.
- Indien spuitzakken toch meermaals gebruik worden, worden ze tussen de vullingen grondig gereinigd, indien nodig ontsmet, gedroogd en bij voorkeur in de koelkast bewaard tot de volgende vulling.

3.14.12 Bepalen van de houdbaarheid van eigen bereidingen

Als operator bent u zelf verantwoordelijk voor de het bepalen van welk type houdbaarheidsdatum u op zelf bereide producten vermeldt.

Er bestaan twee soorten houdbaarheidsdata:

- **De uiterste consumptiedatum (TGT = te gebruiken tot)** heeft te maken met de veiligheid van het product en wordt aangebracht op zeer bederfelijke levensmiddelen. Voorbij deze datum mogen dergelijke producten niet meer verdeeld worden en kunnen ze ook niet meer worden geconsumeerd omwille van mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument (bijv. américain préparé).
- Een **datum van minimale houdbaarheid (THT = ten minste houdbaar tot)** heeft vooral te maken met kwaliteit en wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten waarbij dus minder snel een risico voor de gezondheid van de consument zal optreden. Tot die datum waarborgt u, als fabrikant, een veilig én kwalitatief product. Na die datum is die kwaliteitsgarantie er niet meer maar dit betekent echter niet dat er een gevaar is voor de volksgezondheid (bijv. confituur).
- Op de website van het FAVV is meer informatie terug te vinden over het verschil tussen THT en TGT: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Houdbaarheidsdata.

De houdbaarheid van een product is afhankelijk van een heel aantal factoren, bijv. de gebruikte grondstoffen, de verschillende stappen in de productie, producteigenschappen zoals vochtigheid en zuurtegraad, de verpakking... Hou steeds rekening met deze factoren bij het bepalen van de houdbaarheid!

In geval van een product dat u zelf bereidt en verpakt in uw bedrijf, moet u in de eerste plaats rekening houden met de houdbaarheid van de gebruikte ingrediënten. Indien u een aangekocht product in uw bedrijf enkel portioneert en verpakt, moet u rekening houden met de houdbaarheid die bepaald werd door de fabrikant van het product: een product met een houdbaarheid van bijv. 2 dagen, mag na het portioneren uiteraard geen houdbaarheid van 3 dagen krijgen. Om de houdbaarheid te bepalen mag het bedrijf steunen op historische gegevens van de inrichting, sectorinformatie, wetenschappelijke gegevens, resultaten van houdbaarheidstesten, de reglementaire normen... Bij het ontbreken van analyses, kan het vastleggen van een extreem korte (2 of 3 dagen) uiterste consumptiedatum een aanvaardbare oplossing zijn.



3.14.13 Kiemarme voeding

Kiemarme voeding wordt vaak voorgeschoteld aan personen met een verzwakt immuunsysteem. Een aantal gerechten of bereidingen uit het "normale aanbod", bijv. niet-doorbakken vlees, gehaktsoorten, gerookte zalm, sla, versneden charcuterie, zachte kazen, koude bereidingen... komt niet in aanmerking als kiemarme voeding, omdat er een hogere kans is dat zij relevante concentraties micro-organismen bevatten dan bijvoorbeeld sterk verhitte levensmiddelen.

Door middel van microbiologische testen of garanties van de leverancier kan vastgesteld worden welke producten aan de gewenste eisen voldoen.

- Werk met thermisch ontsmette materialen en laat alles voldoende lang doorkoken tot kort voor de consumptie.
- Behandel kiemarm bereid voedsel zo weinig mogelijk (bijv. geen afwerkingen zoals garnituren).
- Het personeel dat instaat voor de bereiding van deze maaltijden moet de hoogst mogelijke hygiënische voorzorgsmaatregelen in acht nemen en draagt daarom een mondkap, hoofddekkel, handschoenen en zuivere kleding.

3.14.14 Verpakken en/of etiketteren van levensmiddelen

Chemische stoffen kunnen soms uit verpakkingsmaterialen overgaan op de levensmiddelen. Verpakkingsmaterialen moeten daarom bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen (bijv. te herkennen via het glas-vork-logo) en op de juiste manier gebruikt worden.

In 2011 werd op Europees vlak de regelgeving "Food Information for Consumers" (FIC) geïntroduceerd die alle algemene vereisten betreffende etikettering en de specifieke vereisten met betrekking tot de etikettering van de nutritionele eigenschappen van een levensmiddel bundelt. De FIC regelgeving heeft o.a. betrekking op:

- de verplichte vermelding van nutritionele informatie
- de oorsprongsvermelding
- de allergenenvermelding
- bepalingen om de leesbaarheid te verbeteren (vereisten m.b.t. de lettergrootte)
- de verplichte allergeneninformatie op niet-voorverpakte levensmiddelen, inclusief levensmiddelen die verkocht worden in de horeca en grootkeukens
- ...

In het algemeen geldt voor de etikettering dat ze **niet misleidend** mag zijn. Hou daarom ook steeds rekening met de lijst met voedings- en gezondheidsclaims (of beweringen) die toegestaan zijn in Europa.

Voorverpakte levensmiddelen moeten voorzien worden van een etiket. Het etiket mag niet loskomen van het oppervlak waarop het is aangebracht en moet zo ontworpen zijn dat het niet kan worden hergebruikt. De belangrijkste vermeldingen op het etiket van een voorverpakt levensmiddel zijn:

- de verkoopbenaming die aangeeft om welk product het gaat;
- de ingrediëntenlijst: de ingrediënten worden vermeld volgens afnemende gewichtshoeveelheid, waarin ze gebruikt werden in het product;
- de hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën ingrediënten; dit is van toepassing indien het ingrediënt of de categorie van ingrediënten in de verkoopbenaming voorkomt of door de consument met de verkoopbenaming wordt geassocieerd, of als beeld of grafische voorstelling op



- het etiket is weergegeven;
- de datum van minimale houdbaarheid (THT) of de uiterste verbruiksdatum (TGT) (zie 3.14.12)
- bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden bijv. “bewaren in de koelkast” of “bewaren op een koele droge plaats”;
- de naam en het adres van de fabrikant, invoerder, verpakker of verkoper;
- een gebruiksaanwijzing indien het voedingsmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt;
- het alcoholvolumegehalte indien alcoholgehalte hoger dan 1,2 volumepercent;
- de netto hoeveelheid of inhoud;
- het land van oorsprong of de plaats van herkomst indien het weglaten ervan de verbruiker zou kunnen misleiden of indien het gaat om vers, gekoeld of diepgevroren vlees van varkens, schapen, geiten of pluimvee.
- een voedingswaardevermelding;
- Het etiket van diepgevroren levensmiddelen moet daarbovenop volgende vermeldingen bevatten: “diepvries” of “surgelé” als aanvulling van de verkoopsbenaming;
 - de periode gedurende dewelke diepvriesproducten bewaard kunnen worden bij de eindverbruiker thuis en op welke temperatuur;
 - de vermelding “na ontdooien niet opnieuw invriezen”;
 - in het geval van diepgevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten: “ingevroren op...”.
- Het is verplicht om de allergenen beschreven in hoofdstuk 2 van dit praktijkhandboek op het etiket te vermelden zelfs als de allergenen onder een gewijzigde vorm in de voedingsmiddelen aanwezig zijn. Zorg er voor dat hun naam duidelijk te onderscheiden is van de rest van de lijst met ingrediënten (bijv. door middel van het lettertype, de stijl...).

Uitzonderingen op de etikettering zijn toegelaten voor:

- levensmiddelen die verpakt worden maar bedoeld zijn voor onmiddellijke verkoop;
- levensmiddelen die door kleine producenten worden verkocht en waarvan de voedingswaardevermelding niet moet worden vermeld.

Meer informatie over deze uitzonderingen zijn terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Etikettering van levensmiddelen.

Niet-voorverpakte levensmiddelen zijn niet voorzien van een etiket. In geval van niet-voorverpakte levensmiddelen moet alle nodige informatie over de allergenen beschikbaar zijn voor de consument, dit kan door de informatie schriftelijk te voorzien of mondeling mee te delen. Hierbij moet men voldoen aan volgende vereisten:

- Schriftelijke mededeling:
 - De informatie moet duidelijk leesbaar aangebracht zijn op een fysieke (bijv. papier) of elektronische (bijv. scherm) drager.
 - De informatie moet vrij en gemakkelijk toegankelijk zijn voor de consument en de consument moet de informatie krijgen voordat de aankoop plaatsvindt. Als de vermelding niet is aangebracht op een duidelijk zichtbare plaats, moet met een bijkomend bericht aan de consument worden uitgelegd waar of hoe de informatie gevonden kan worden.
 - Breng eveneens een vermelding aan waarbij de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van producten kan veranderen.

- Mondelinge mededeling:
 - Werk een interne procedure uit die garandeert dat de informatie correct kan worden meegedeeld en pas deze procedure toe. De procedure moet schriftelijk, op een fysieke of elektronische drager en gemakkelijk toegankelijk zijn voor het personeel en voor het FAVV. Een voorbeeld is beschikbaar op de website van het FAVV als bijlage bij de omzendbrief met betrekking tot allergeneninformatie: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Allergenen.
 - Zorg er voor dat het personeel opgeleid is over de risico's verbonden aan voedselallergieën en de interne procedure kent.
 - Breng een makkelijk zichtbare en duidelijk leesbare vermelding aan waarin u het cliënteel verzoekt om zich tot het personeel te wenden indien men informatie wenst over de allergenen en stoffen die intoleranties kunnen veroorzaken.
 - Breng eveneens een vermelding aan waarbij de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van producten kan veranderen.

Indien voorverpakte levensmiddelen in de handel worden gebracht en niet bestemd zijn voor de rechtstreekse verkoop aan de eindgebruiker of de verkoop aan restaurants of grootkeukens, is het voldoende dat al bovenstaande bepalingen worden meegegeven (bijv. op handelsdocumenten). De verkoopbenaming, houdbaarheidsdatum, naam of handelsnaam en het adres van fabrikant, verpakker of een binnen EU gevestigde verkoper en gebruiksaanwijzing indien het voedingsmiddel zonder deze niet behoorlijk kan worden gebruikt, moeten echter wel aanwezig zijn op de buitenste verpakking waarmee de producten in de handel worden gebracht. De informatie moet de levensmiddelen vergezellen tot in het verkooppunt.

Indien levensmiddelen tijdens productie **tijdelijk verpakt** worden (en de zaak niet verlaten), gelden volgende regels:

- Producten die tijdens de productie enkel kortstondig worden afgedekt om hygiënische redenen, moeten niet geëtiketteerd worden.
- Zelfbereide producten of producten die in porties worden verdeeld en die bijvoorbeeld bewaard worden om later te worden verwerkt (halffabricaten; ingevroren, vacuüm getrokken...), dienen voorzien te worden van een traceergegeven, bijv. de datum van productie, houdbaarheidsdatum en/of intern lotnummer... Het is aangeraden ook de productnaam te vermelden.
- Voor zelf ingevroren producten moet minstens de datum van productie (indien de producten in de zaak zelf bereid werden) en de datum van invriezen op de verpakking worden vermeld. Het is aangeraden ook de productnaam, uiterste bewaardatum (indien mogelijk) en een verwijzing die de interne traceerbaarheid verzekert te vermelden.



PVA 6 – Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop


Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop	<p>x M: gebrek aan/foutieve houdbaarheidsdatum of bewaarcondities</p> <p>+ CFM: beschadigde verpakking</p> <p>+ C: verontreiniging door verpakkingsmateriaal</p> <p>+ C: allergenen niet vermeld op etiket</p>	<p>Correcte vermeldingen</p> <p>Onbeschadigde, geschikte en intacte verpakking</p> <p>Voldoende afgesloten verpakking</p>	<p>Continue aandacht voor de etikettering</p> <p>Indien nodig, houdbaarheidsstudies uitvoeren</p> <p>Visuele controle van de producten bij verkoop</p> <p>Controleren van het verpakkingsmateriaal bij de ontvangst ervan</p>	<p>Producten met een beschadigde verpakking verwijderen als afval</p> <p>Producten met een verkeerde etikettering verwijderen en opnieuw etiketteren</p> <p>Oorzaak van het probleem nagaan en vermijden dat het zich kan herhalen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werking van de gebruikte toestellen controleren • andere verpakkingsmaterialen gebruiken <p>Personeel opleiden</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

3.15 Specifieke hygiënevereisten tijdens de verkoop en bediening

3.15.1 Gebruik van een bain-marie

-  Het is aanbevolen de temperatuur van de bain-marie in te stellen op minstens 85°C om een temperatuur van min. 60°C van de producten te kunnen garanderen.
- Bain-maries mogen niet gebruikt worden om producten op te warmen (met uitzondering van krachtige types). Enkel producten die al een temperatuur hebben van min. 60°C mogen in een bain-marie gebracht worden.
- Ververs dagelijks het water van de bain-marie en reinig het toestel ook dagelijks.
- Controleer de kerntemperatuur van de producten in de bain-marie regelmatig.
- Hou producten niet langer dan 4 uur warm in de bain-marie.

3.15.2 Verkoop van onverpakte levensmiddelen

Onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van verse groenten en fruit, moeten zodanig worden uitgesteld dat zij niet door klanten kunnen worden aangeraakt. Dit geldt niet voor levensmiddelen die in zelfbediening te koop worden gesteld.

Bij de verkoop van **ongesneden en onverpakt brood en bakkerijproducten** in zelfbediening, moeten volgende maatregelen worden getroffen:

- Voorzie een zelfbedieningsmeubel met klapvensters en tangen waarmee de klanten zich kunnen bedienen.
- Zorg voor duidelijke instructies zodat de klant weet hoe hij de producten op een hygiënische manier uit het meubel kan nemen.
- Een verantwoordelijke moet erop kunnen toezien dat er geen misbruik plaatsvindt.

3.15.3 Verkoop via distributieautomaten

Bij de verkoop via **distributieautomaten** gelden bijzondere regels.

- De automaat moet op een duidelijk zichtbare plaats de **naam of bedrijfsnaam, het ondernemingsnummer, het adres in België en het telefoonnummer** dragen van de operator aan wie de toelating of registratie werd afgeleverd en/of die verantwoordelijk is voor de naleving van de hygiënereglementering die van toepassing is op de automaat.
- De automaat moet regelmatig gereinigd en indien nodig ontsmet worden. De directe omgeving van de automaat moet goed onderhouden worden, zodat deze geen besmetting van de producten kan veroorzaken.
- De producten in de automaat moeten op een hygiënische manier worden opgeslagen. Niet verkochte producten moeten tijdig en zeker vóór verontreiniging of bederf optreedt, uit de automaat verwijderd worden. Kijk daarom bij het aanvullen van de automaten steeds de **houdbaarheidsdata** van de nog aanwezige producten na in functie van de snelheid van de verkoop van de producten.



- Wanneer de temperatuur waarbij de producten moeten worden bewaard niet meer gerespecteerd wordt, moet de verkoop van de levensmiddelen worden belet door het **automatisch blokkeren** van het toestel of door een gelijkwaardige, door het FAVV aanvaarde, methode. Het toestel mag pas opnieuw worden gebruikt wanneer alle levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden, verwijderd zijn uit de automaat.
- Welke vermeldingen zich op de verpakking van de levensmiddelen moeten bevinden, hangt af van het al dan niet voldoen aan de definitie “voorverpakt met het oog op de onmiddellijke verkoop”. De verkoop in distributieautomaten wordt door verordening (EU) nr. 1169/2011 niet beschouwd als verkoop op afstand. De verplichte informatie moet dus niet vóór de verkoop beschikbaar zijn.
- Met uitzondering van melk is de verkoop van **levensmiddelen van dierlijke oorsprong** die niet voorverpakt zijn verboden in automaten.
- Neem voor de verkoop van **rauwe melk** via een verdeelautomaat de regels, zoals beschreven in de omzendbrief met betrekking tot de verkoop van rauwe, onverpakte melk via een melkautomaat in acht: www.favv.be > Professionelen > Dierlijke productie > Dierlijke producten > Omzendbrieven

3.15.4 Verkoop op afstand

Bij verkoop op afstand van voorverpakte levensmiddelen, dus bijvoorbeeld verkoop via websites of bestellingen via telefoon, moet alle informatie, met uitzondering van de houdbaarheidsdatum en het lotnummer, beschikbaar zijn vóór de aankoop plaatsvindt. Eens het product wordt afgeleverd moeten alle verplichte vermeldingen aanwezig zijn (zie 3.14.14).

Bij de verkoop op afstand van niet-voorverpakte levensmiddelen gelden de bepalingen van het KB van 17 juli 2014 inzake de allergeneninformatie.

3.15.5 Uit de handel name en terugroepen van producten

Indien u op de hoogte bent van niet-conforme producten die een gevaar zouden kunnen betekenen voor de veiligheid van de voedselketen moet u vermijden dat deze producten tot bij de consument geraken/nog verder gebruikt worden. Deze producten moeten uit de handel genomen worden en/of een terugroeping (recall) is noodzakelijk.


Men spreekt van een **uit de handel name** wanneer het lot van het product in kwestie nog in de vestigingseenheid aanwezig is en het daar geblokkeerd wordt in afwachting van een eindbeslissing. Wanneer het product al in het bezit is van de eindverbruiker en teruggeroepen moet worden, spreekt men van een **terugroeping (recall)**.

- Een lot producten kan uit de handel genomen worden op vraag van de bevoegde autoriteiten, de leverancier van een product of de verantwoordelijke van de onderneming zelf. Het is heel belangrijk dat de gevraagde acties onmiddellijk uitgevoerd worden!
- Indien een product wegens onmiddellijk gevaar voor de veiligheid van de voedselketen wordt teruggeroepen, evalueer dan ook de veiligheid van andere producten die in gelijkaardige omstandigheden werden geproduceerd of bewaard en een gelijkaardig risico kunnen vertonen.



- Indien het lot of een gedeelte ervan niet meer beschikbaar is in de vestigingseenheid kan een melding bij wijze van affichering en/of een terugroeping (recall) via de media door de vestiging noodzakelijk zijn om de consument te verwittigen en hem instructies te geven. Informatie voor het opstellen van een persbericht kan u terugvinden op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Meldingsplicht > Informatie voor het opstellen van een mededeling in het kader van de meldingsplicht. Indien producten uit het betrokken lot aan een andere inrichting werden geleverd, moet deze inrichting uiteraard ook worden verwittigd (zie ook meldingsplicht).
- De niet-conforme producten die door klanten worden teruggebracht, moeten worden geblokkeerd en op de juiste manier worden behandeld.

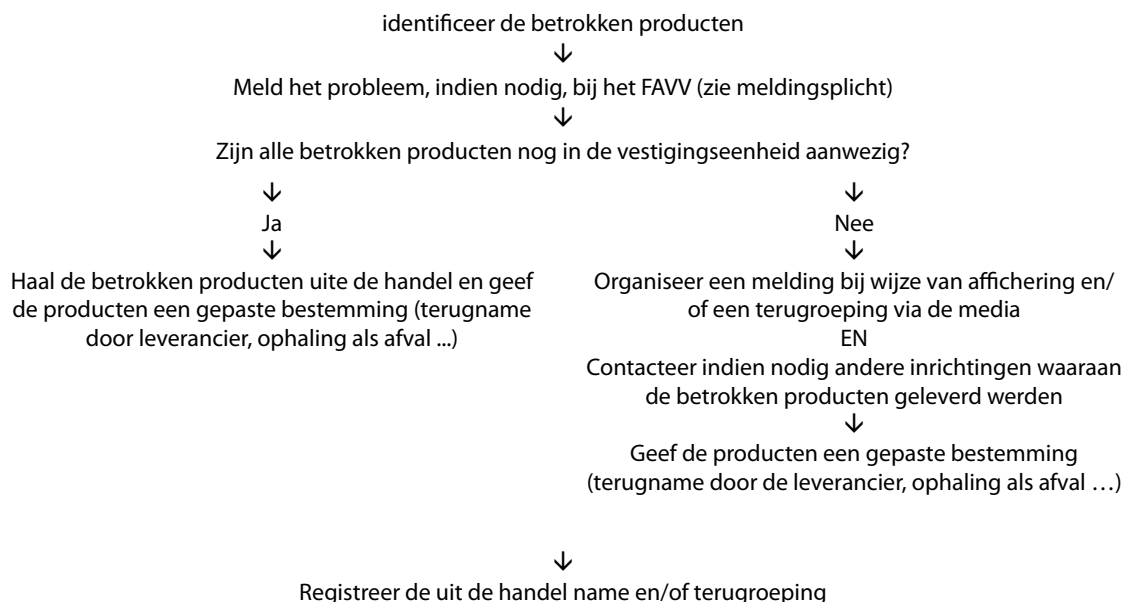
Onderstaande kader geeft een overzicht van de te volgen stappen in geval van een uit de handel name en terugroeping. Dit stappenplan kan, indien nodig, verder uitgeschreven en gedetailleerd worden om de doeltreffendheid van zo'n uit de handel name en/of terugroeping te verzekeren. De naam van de verantwoordelijke personen en hun coördinaten (telefoonnummer, faxnummer, e-mail) moeten minstens toegevoegd worden aan onderstaande stappenplan.

 Hou een dossier bij waarin al de gevallen van uit de handel name en recalls worden geregistreerd (productidentificatie, hoeveelheid en bestemming).
Dit alles kan gecentraliseerd gebeuren, indien uw vestiging deel uitmaakt van een groep.

Uit de handel name en terugroeping: stappenplan

Gegevens verantwoordelijke:

Naam:
Telefoonnummer en/of faxnummer:
E-mail:





3.15.6 Rookverbod

In België geldt een algemeen rookverbod in openbare ruimten, inclusief alle bedrijfsruimten. Het is bijgevolg ook verboden te roken in de verbruikszaal van een horecazaak of grootkeuken. Dit betekent dat operatoren in de levensmiddelensector in hun zaak duidelijk zichtbare rookverbodstekens moeten aanbrengen. Indien men er voor kiest om een rokkamer te installeren voor de personeelsleden of consumenten, moet deze aan een aantal specifieke voorwaarden voldoen.

Het is wel toegelaten te roken op een terras op voorwaarde dat het terras volledig open is aan ten minste één kant en de open kant niet gedeeltelijk gesloten wordt door bijv. een wind- of zonnescherm.

Hoofdstuk 4

Registratieformulieren



Dit hoofdstuk bevat voorbeelden van standaardregistratieformulieren die gebruikt kunnen worden voor de verschillende registraties die van toepassing kunnen zijn in het kader van de autocontrole en traceerbaarheid.

Indien nodig moeten de formulieren aangepast worden aan de specifieke werking van het bedrijf, met uitzondering van het formulier voor meldingsplicht (vorm vastgelegd in het ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen).

Volgende registratieformulieren zijn beschikbaar:

- Ontvangst van goederen
- Register IN
- Register UIT
- Voorbeeld receptenfiche
- Retour
- Uit de handel name en recall
- Meldingsplicht
- Voorbeeld ongediertebestrijdingsplan
- Voorbeeld reinigings- en ontsmettingsplan
- Afwijkende producten/ niet-conformiteiten, correctieve acties en corrigerende maatregelen



Naam bedrijf:	Registratieformulier Ontvangst van goederen	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Algemene informatie	
Naam ontvanger	
Datum van de levering (eventueel uur)	
Leverancier/nummer vrachtwagen	
Aard product	
Betrokken lot	
Het betreft een afwijking op het gebied van	
Hygiëne bij de levering	
Verpakking	
Houdbaarheid of versheid	
Temperatuur bij levering	
Kwaliteit	
Gewicht	
Aantal	
Bestelling	
Acties	
Ondernomen acties	
Genomen door	



Naam bedrijf:	Intern register Voorbeeld receptenfiche	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Maaltijd met aardappelen, wortelen, varkensgebraad

Aantal porties: 10

Gewicht per portie: 230 g

Ingrediënt	Gewicht	Identificatie (bijv. artikelnummers)
Wortelen	1000 g	
Aardappelen	1000 g	
Olie + olie om schotel in te Vetten	150 ml + 10 ml	
Varkensgebraad	250 g	
Tijm	1 takje	
Rozemarijn	1 takje	

Naam bedrijf:	Registratieformulier Retour	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Algemene informatie	
Naam van de persoon die de retour uitvoert	
Datum van retour (eventueel uur)	
Retour	
Betrokken lot(en)/producten	
Hoeveelheid	
Naam leverancier (volledig adres en coördinaten van de contactpersoon)	
Reden van retour	
Bijlagen (referentie en/of lijst met documenten bijv. correspondentie, analyseresultaten, ...)	
Acties gerelateerd aan retour	
Ondernomen acties	
Genomen door	



Naam bedrijf:	Registratieformulier Uit de handel name en recall	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Algemene informatie	
Naam van de persoon die de uit de handel name of recall coördineert	
Datum van uit de handel name of recall (eventueel uur)	
Retour	
Betrokken lot(en)/producten	
Hoeveelheid (eventueel opgesplitst per klant)	
Naam klant(en) (volledig adres en coördinaten van de contactpersoon in geval van B2B-levering)	
Reden van uit de handel name of recall	
Bijlagen (referentie en/of lijst met documenten bijv. correspondentie, analyseresultaten, formulier meldingsplicht...)	
Acties gerelateerd aan retour	
Ondernomen acties	
Genomen door	



Naam bedrijf:	Registratieformulier Meldingsplicht	Versie formulier:
		Datum:

FORMULIER VOOR DE MELDINGSPLICHT

zoals voorzien bijlage I van het ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen

ALGEMENE INFORMATIE

01*:	BEDRIJF DAT DE MELDING DOET: ERKENNING N° GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM) IDEM BUITEN KANTOORTIJD	
02*:	BEDRIJF PRODUCTVERANTWOORDELIJKE: ERKENNING N°	
03 :	GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM) IDEM BUITEN KANTOORTIJD	
04*:	DATUM EN UUR VAN DE INITIËLE MELDING:	

PRODUCT

05 :	PRODUCTCATEGORIE:	
06*:	PRODUCTNAAM/ HANDELSBENAMING: MERK	
07*:	IDENTIFICATIE VAN DE BETREFFENDE PARTIJEN:	
08*:	DATUM VAN MINIMALE HOUDBAARHEID OF UITERSTE GEBRUIKSDATUM EN/OF FABRICAGEDATUM :	



09:	VERKOOPPERIODE	
10:	BETROKKEN HOEVEELHEID OF VOLUME	
11:	UIT DE MARKT TE NEMEN OF TERUG TE ROEPEN HOEVEELHEID OF VOLUME	
12*:	PRODUCTBESCHRIJVING ((directe) verpakking, staat, foto of afbeelding...):	
13:	WAAR BEVINDT ZICH HET PRODUCT	
14:	IDENTIFICATIE EN HOEVEELHEID OF VOLUME VAN IN VERGELIJKBARE OMSTANDIGHEDEN VERKREGEN PRODUCTPARTIJEN WAARBIJ HET PROBLEEM ZICH EVENTUEEL KAN VOORDOEN	

HERKOMST VAN HET PRODUCT

15*:	Indien andere dan de productverantwoordelijke : NAAM EN ADRES VAN DE FABRIKANT/OF PRODUCENT/OF VERPAKKER/OF BEZITTER VAN DE ERKENNING: ERKENNINGSNUMMER : GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
16:	NAAM EN ADRES VAN DE TRANSPORTEUR: GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
17*:	NAAM EN ADRES VAN DE IMPORTEUR OF DISTRIBUTEUR OF BEZITTER VAN DE ERKENNING: GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
18:	LAND VAN HERKOMST VAN HET PRODUCT	
19:	REFERENTIE VAN HET GEZONDHEIDCERTIFICAAT BIJ DE INVOER	

DISTRIBUTIE (OF LOCALISATIE) VAN HET PRODUCT

20:	DISTRIBUTIE IN BELGIË INDIEN JA : LIJST BESTEMMINGEN (naam en adres) EN KWANTITEIT	JA-NEEN
21:	BIJ DE GEBRUIKER OF CONSUMENT INDIEN JA : KWANTITEIT	JA-NEEN
22:	DISTRIBUTIE IN DE ANDERE LIDSTATEN INDIEN JA : LIJST (landen en naam en adres geadresseerden) EN KWANTITEIT	JA-NEEN
23:	UITVOER NAAR DERDE LANDEN INDIEN JA : LIJST (landen en naam en adres geadresseerden) EN KWANTITEIT EN BIJHORENDE GEZONDHEIDSCERTIFICATEN	JA-NEEN

AARD VAN HET PROBLEEM

24*:	AARD VAN HET GEVAAR:	
25:	AANLEIDING TOT HET INCIDENT	
26*:	RESULTATEN VAN DE ANALYSES:	
27*:	DATUM BEMONSTERING :	
28:	GEGEVENS VAN HET LABORATORIUM DAT DE ANALYSES UITVOERDE:	
29:	GEBRUIKTE ANALYSEMETHODE:	
30:	AARD VAN HET RISICO (uitwerking op de gezondheid van mens, dier of plant):	
31:	AANTAL PATIENTEN (leeftijd, gezondheidstoestand, enz.) OF OMVANG VAN DE SCHADE (DIEREN – PLANTEN)	



GETROFFEN MAATREGELEN

32*:	VOORZIENE MAATREGELEN:	
33*:	REEDS ONDERNOMEN MAATREGELEN:	

ADVIEZEN AAN CONSUMENTEN OF GEBRUIKERS

34:	WAT DOEN MET HET PRODUCT:	
35:	ADVIEZEN AAN CONSUMENTEN OF GEBRUIKERS	
36:	PLAATS VAN TERUGNAME VAN HET PRODUCT EN GEGEVENS	
37:	VOORWAARDEN INZAKE TERUGNAME VAN HET PRODUCT	
38:	TEL.NR. VAN HET BEDRIJF DAT VERANTWOORDELIJK IS VOOR PRAKTISCHE AANGELEGENHEDEN	

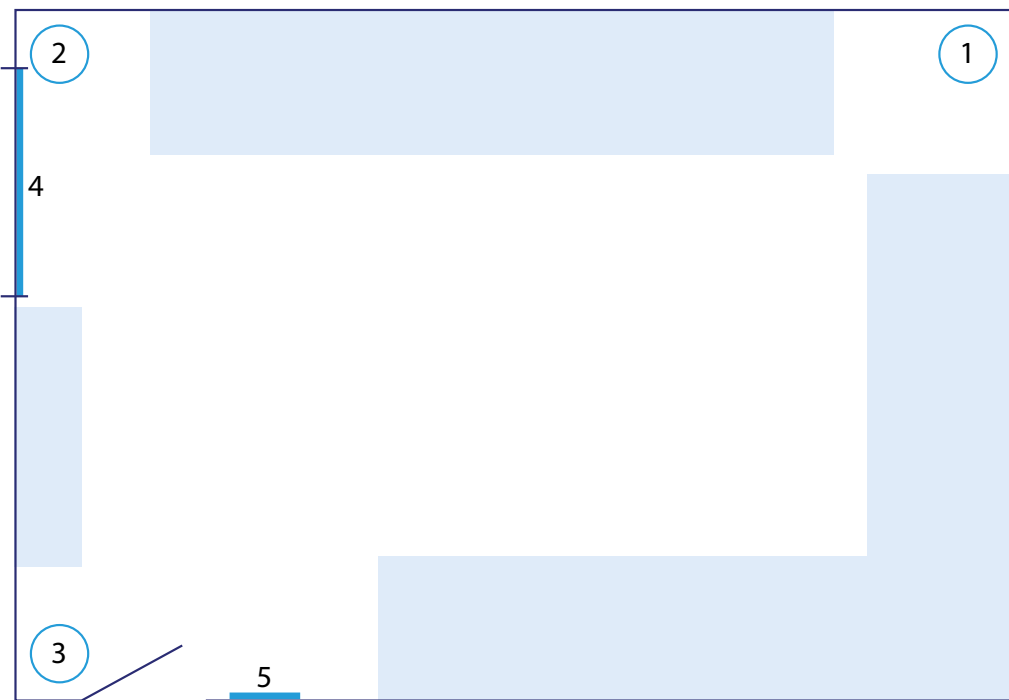
ANDERE INFORMATIE

39*:	BIJ FAVV GECONTACTEERD PERSOON :	
40*:	ANDERE INFORMATIE	
41:	DATUM VAN DE AFSLUITING VAN DE MELDING	

HANDTEKENING MELDER:

Naam bedrijf:	Voorbeeld Ongediertebestrijdingplan	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Type bestrijding	Locatie	Nummer	Datum plaatsing	Geplaatst door	Frequentie van de controle	Te controleren door
Muizenval	Zie plan	1	01/02/2013	Extern bedrijf x	Wekelijks	Keukenhulp A
					Maandelijks	Extern bedrijf x
...						
Insectenlamp	Zie plan	5	10/03/2012	Intern	Wekelijks	Keukenhulp A



Naam bedrijf:	Voorbeeld Reinigings- en ontsmettingsplan	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Wat?	Wanneer?	Hoe?	Hoe?				Wie?
			Product	Tijd Temperatuur Concentratie	Materiaal	Beschrijving	
Apparatuur: - Vleessnijmachine - Cutter - Klopper/menger - ...	Dagelijks of bij gebruik	Reinigingsproduct A Ontsmettingsproduct B	Volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	1. elektrische toestellen uitschakelen 2. verwijderen van zichtbaar vuil 3. apparatuur en onderdelen reinigen met een reinigingsproduct 4. spoelen met water 5. desinfecteren 6. spoelen met water en aan de lucht laten drogen <i>Aandacht voor het veilig en hygiënisch hermonteren van de onderdelen na R&O</i>	Keukenpersoneel	
Vloer (inclusief afvoer)	Dagelijks	Reinigingsproduct C Ontsmettingsproduct D	Volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. verwijderen van grof vuil 2. reinigen met reinigingsproduct 3. spoelen met water en water afvoeren <i>Afvoerputjes wekelijks ontsmetten!</i>	Keukenpersoneel	
...							



Naam bedrijf:	Registratieformulier Afwijkende producten/niet- conformiteiten correctieve acties en corrigerende maatregelen	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Algemene informatie	
Naam verantwoordelijke	
Datum van de vaststelling van de afwijking	
Aard product	
Betrokken lot	
Beschrijving van de afwijking	
Manier van identificatie van het afwijkende product	
Bestemming van het afwijkende product	
Datum waarop het afwijkende product een gepaste bestemming krijgt	
Bestemming van het afwijkende product	<input type="checkbox"/> Terugname door de leverancier <input type="checkbox"/> Aangepaste verwerking <input type="checkbox"/> Ophaling als afval <input type="checkbox"/> Vrijgave na tegenanalyse
Andere ondernomen acties	
Getroffen corrigerende maatregelen	





